54669/3

Der

arabische Kaffee,

geschildert

von

WILH. RUD. WEITENWEBER,
Doktor der Medizin, vordem Stadt- und Kriminal-Gerichtsphysikus zu Elbogen, itzt praktischem Arzte zu Prag.

PRAG,
Kronberger und Weber.

1835.

Der

arabische Kaffee,

in

naturhistorischer, diätetischer und medizinischer Hinsicht

GESCHILDERT

von

WILH. RUD. WEITENWEBER,

Doktor der Medizin, vordem Stadt- und Kriminal-Gerichtsphysikus zu Elbogen, itzt praktischem Arzte zu Prag.

Süßer Kaffee! schöne freundliche Gewohnheit des gemeinsamen Schlürfens! von dir soll ich scheiden? —

PRAG,

Gedruckt bei Thomas Thabor, im ehemaligen Annakloster, Nr. 948.

1835.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

Vorwort.

Bereits vor mehrern Jahren habe ich bei einer öffentlichen Gelegenheit den Kaffee zum Gegenstand meiner ärztlichen Betrachtung gewählt; und wurde seitdem öfters von meinen Freunden aufgefordert, ihnen meine Ansicht über die diätetische Zuträglichkeit und medizinische Anwendbarkeit des Kaffees ausführlich mitzutheilen. Schüchtern nur erfülle ich hiemit ihren Wunsch, meine, durch fremde und eigene Erfahrung bereicherte Arbeit der Oeffentlichkeit zu übergeben.

Es ist wohl ein oft schon, und vielseitig besproch ener Gegenstand, der in den folgenden

Blättern wieder dem ärztlichen und nichtärztlichen Publikum geschildert werden soll, bei dessen Beurtheilung in diätetischer Beziehung Jedermann Sitz und Stimme hat, indem hiebei lediglich die Erfahrung das Endurtheil sprechen darf, ob der arabische Kaffee wirklich der ihm zur Last gelegten Verbrechen schuldig oder unschuldig sey. Nicht leicht sind aber hinsichtlich eines allgemein verbreiteten diätetischen Genufsmittels von jeher die Aerzte und Nichtärzte in ihren Ansichten über den Grad der Zulassung so verschieden, als diefs beim Kaffeetrank der Fall ist; wo es eines Theils so warme Vertheidiger gibt, dafs sie ihn jedermann und überall unbedingt anempfehlen, andern Theils aber so heftige Gegner vorkommen, dafs sie denselben jedem Subjekte und unter allen Umständen unbedingt nachtheilig erachten, und auf diese Weise, wie es mir däucht, das Bad sammt dem Kinde ausschütten.

Noch ist man in dieser wichtigen diätetischen Angelegenheit, ungeachtet der vielen, bereits darüber erschienenen Schriften bei weitem nicht im Reinen, eine tiefe Ideenkluft scheidet die streitenden Partheien; beide sehen die, nicht selten heuchelnde Erfahrung als ihre treue Bundesgenossin an. Leider nur zu oft wiederholt sich auch in der neuesten Zeit die, in Interesse der Wissenschaft unwürdige und wirklich beklagenswerthe Thatsache, dafs, wo zwei einander gegenüberstehende Partheien stark genug sind, einen langwierigen und zweifelhaften Kampf auszufechten, der Gegenstand leicht über den Personen aus dem Auge verloren wird, wo dann der edle, nützliche Streit der Ansichten in einem unedlen, nutzlosen Streit der Persönlichkeiten ausartet. Ich unternahm es, die Materialien zu einem Endurtheile über den Kaffee zu sammeln; vermied es aber stets, den manchmal hingeworfenen Apfel der Eris aufzunehmen, und mit au-

dern Waffen, als dem Schwert der gemeinsamen Erfahrung und Beobachtung zu kämpfen; ja noch lieber würde ich als Friedensstifter auftreten; und mufs allerdings mit Grund befürchten, beiden sich wie die Pole entgegengesetzten Partheien in der nachstehenden Abhandlung nicht zu genügen, wenn ich auf dem goldenen Mittelwege schreitend, beiden Unrecht gebe, indem ich meine, dafs es wohl immer auf die Persönlichkeit, auf Zeit und Umstände, auf Menge und Beschaffenheit des Kaffees u. s. w. ankömmt, um in jedem konkreten Falle zu entscheiden, ob der Kaffee ein zweckmäfsiges diätetisches Genufsmittel, oder ein abzuschaffendes schädliches Getränke, oder ein hülfreiches Heilmittel sey; daher es eben so übertrieben ist, wenn man ihn unbedingt eine herrliche Panacee, als wenn man ihn ein verderbliches Gift nennt. Ich habe den besten und untrüglichen Gewährsmann für meine vermittelnde Behauptung, näm-

lich des Lebens grünen Baum, die nüchterne Erfahrung, welche ich auch im Verfolge des Gegenstandes stets sprechen lassen werde; so wie mir die Beobachtungen und Aussprüche mehrer erfahrner und gelehrter Praktiker zur Seite stehen, welche seit Emporkommen des Kaffeetrankes bis auf die neuesten Zeiten den arabischen Kaffee in seinen Wirkungen auf den gesunden und kranken Organismus zu würdigen nicht aufser Acht liefsen, obwohl sie je nach den subjektiven Ansichten zu ganz entgegengesetzten Resultaten ihrer Beobachtungen gelangten.

Ich wage es sonach in dieser Abhandlung, erst das geschichtliche, botanische und chemische, ferner das diätetische und medizinische Verhältnifs des arabischen Kaffees zu entwickeln, dann eine gedrängte Aufzählung der verschiedenen angerühmten Surrogate oder Ersparungsmittel zu liefern, wo ich endlich das unverdienter Weise in Vergessenheit gerathene

hundertjährige lateinische Gedicht des Wilhelm Massieu aus den Wellen des Lethe ziehe. Billige Leser, Aerzte und Nichtärzte, mögen übrigens bei der geneigten Beurtheilung dieser Schrift bedenken, dafs der Gegenstand von mehrern heterogenen Gesichtspunkten aus betrachtet, folglich aus ganz verschiedenartigen, hie und da zerstreut rieselnden Quellen geschöpft werden mufste, daher manche Schwierigkeit bei dessen Bearbeitung darbot.

Prag im Februar 1834.

Der Verfasser.

Literatur.

W. F. Abendroth diss. de Coffea. 4. Lips. 1825.

E. von Adelburg Beiträge zur Kenntniss des Kaffees (in der wiener Zeitschrift für Kunst, Literatur u. s. w. Wien 1824. Nr. 54.)

Mich. Alberti de potus Cafée usu noxio. Halae 1730.

Anonymi vertraute Briefe von dem Kaffee aus Korn. Leipz. 1768.

A Cávé, Thé és Csokoládé, Természet Históriai Diaetaticái és Orvosi Tekintetben F. Almasi Balogh. Pesten 1831.

G. H. Behr Materia medica. Strassb. 1748. (Seite 182 u. s. w.) ein Panegyrikus von 72 Strophen.

Steph. Blancard vom Thee, Kaffee, Chokolade und Tabak. Hamburg 1701.

Nic. Blegny du bon usage du Thé, du Caffé et du Chocolate. Lyon 1680.

G. R. Boehmer de vario Coffeae potum parandi modo. 4. Vitemb. 1782.

Ejusd. Programma de virtutibus Essentiae Coffeae. 4. Vitemb. 1782.

Giov. Della Bona l'uso e l'abuso del Caffée. Veron. 1751.

Bontekoe drei neue curiöse Traktätchen von dem Kaffee u. s. w. 1686.

G. Braun Bericht über den neuen Kaffee aus Astragalus baeticus. 8. Nürnb. 1822.

P. J. Buchoz diss. sur le Caffé. 8. A Paris 1785.

Ant. Alex. Cadet de Vaux diss. sur le Caffé. Paris 1807.

Calvet diss. an potus Caffée quotidianus valetudini tuendae vitaeque producendae noxius? Avign. 1762.

Eliae Camerarii diss. de Thea et Coffea. Tubing. 1694.

Chamberlaine Treatise of Coffe, Tea and Chocolate. Lond. 1684.

G. Dom. Cicinni della storia e natura del caffe. Firenze 1731.

De Comiers le bon usage du Thé, du Caffé et du Chocolate pour la praeservation et pour la quérison des malades. Paris 1687.

F. G. Constantini Abhandlung vom Kaffee. Hannover 1771.

Fr. M. Disdier Beschreibung des Kaffee, Thee u. s. w. Hamburg 1684.

Doellinger diss. an potus Coffée adnumerandus sit stomachicis, coctionem adjuvantibus. Bamberg 1794.

C. W. Duch Europens vorzügliche Bedürfnisse des Auslandes und deren Surrogate. 8. Nürnb. 1800. Heft 1.

P. S. Dufour Traité de Café. Paris 1685.

Fr. Dulk und L. W. Sachs. Artikel Coffea in ihrem Handwörterbuch der prakt. Arzneymittellehre. Königsberg 1832. II. Theils 1. Abth. S. 241—250.

P. Duncan von dem Missbrauche heisser und hitziger Getränke, sonderlich aber des Kaffees u. s. w. Leipzig 1767.

J. Ellis historical account of caffee. Lond. 1774. Aus dem Engl. 8. Leipz. 1776.

J. A. Fischer diss. de potus Coffée usu et abusu. Erford 1727.

Ant. Galand de l'origine et de progrés du Cofé, traduit sur un manuscrit arabe. 12. A Paris 1699.

Ern. Godof. Geier diss. an potus Coffe dicti, vestigia in hebraeo S. Codice reperiantur. 4. Vitemb. 1740.

Gentil diss. sur le coffé. 8. A Paris 1781.

J. G. Gmelin de Coffea. 4. Tubing. 1752.

D. H. Grindel Chinasurrogat und neues Arzneimittel. Leipzig 1809.

Dess. Erfahrungen über den rohen Kaffee. (In Hufelands Journal. Berlin 1809. 11. Stück.)

Sam. Hahnemann der Kaffee in seinen Wirkungen. Nach eigenen Beobachtungen. 8. Leipzig 1803.

Sam. Herz diss. de usu et abusu potus Caffé. Duisburg 1747.

Sim. P. Hilscher de abusu potus Caffe in sexu sequiori. Jenae 1727.

Fr. Jos. Hofer Abhandlung vom Caffee. Ulm. 1780.

J. Jung. Beweis für den Bürger und Landmann, dass der Kaffee für die Gesundheit, für die Haushaltung und für das ganze Land ein höchst schädliches Getränk sey. (Dillenburg. Intelligenznachrichten. 1782. 30. Stück.)

Ant. Jussieu Histoire du Café. (In memoir. de l'academ. roy. de scienc.) A Paris 1713.

Jos. de Jussieu diss. Literatis salubris Caffé usus. Paris 1741.

Der Kaffee der Ruin der Menschheit. Rothenburg 1827.

Joh. Theod. Klein Natürliche Historie des Kaffeebaumes und dessen Anbau in Danzig. (In Versuche

und Abhandlungen der naturforsch. Ges. zu Danzig. 4. 1756. Nr. 8.

Kortum Der Kaffee und seine Stellvertreter. Leipzig 1809.

J. G. Kruegers Gedanken von Kaffee, Thee, Tabak und Schnupftabak. 8. Halle 1746. 2. Auflage.

J. G. Kruenitz Oekon. technolog. Enzyklopädie. 8. Berlin 1793. 2. Aufl. XXXII. Thl. Artikel Kaffee. (von Seite 100—278.)

B. Laubender Der Kaffee und seine bis jetzt bekannten 42 Surrogate. Nürnb. 1806.

J. L. Langstedt Thee, Kaffee und Zucker. Nürnberg 1800.

J. Fr. Le Fevre de natura, usu et abusu Coffeae, theae et Chocolatae. 8. Vesunt 1737.

Le Monier an a frequentiori potu Caffeé vita brevior? Paris 1751.

Jo. Henr. Linckens Nachricht von dem in Leipzig blühenden Kaffeebaum. (In Breslauer Samml. Juni.) 1723.

C. a Linne potus Coffeae. Lips. 1761. (Amoenit. acad. Vol. VI.)

M. F. Lockner de novis et exoticis Theae et Coffeae succedaneis. Norimb. 1717.

Hier. Ludolff de fabis Coffe. Erford 1724.

Guil. Massiaei carmen de caffaco. 8. Lugd. Batav. 1743.

Marc. Mappus de thea, Coffea et Chocolata. Argent. 1675.

Groot Misbruyk van de Thé en Coffy. Haag. 1695.

B. Moseley von den Eigenschaften und Wirkungen des Kaffees. Aus dem Engl. 8. Lübek 1786.

J. Cl. Munier Quaestio medica; an omni sexui,

omni aetati, omni temperamento salubris Caffée usus. Paris 1743.

Ant. F. Naironi Banensis discursus de saluberrima potione Cahwe nuncupata. Romae 1671.

C. Ludw. Neuenhahn vom Nutzen des Tabaks und Kaffees. Leipzig 1756.

Neuere Beobachtungen über den Kaffee. (In Gehlen's Journ. f. Chemie und Physik. 6. Band.)

E. Osann Art. Coffea (im enzyklop. Wörterbuch der mediz. Wissenschaften von Busch, v. Graefe, Hufeland, Link und Rudolphi. 8. Berlin 1832. Bd. VIII. S. 121—131.)

F. B. Ottleben diss. de potus ex seminibus Cafée parati noxio effectu. Helmst. 1780.

F. Petersen de potu Coffé. 4. Francof. 1666.

Mich. Petoecz über die Schädlichkeit des Kaffeetrinkens. 8. Pesth 1817.

Ant. G. Plaz de potus Coffe abusu catalogum morborum augente. Lips. 1783.

A. Richard Art. Coffea, Meissner und Schmidt Enzyklopädie der medizinischen Wissenschaften nach dem Dictionaire de Medecine frei bearbeitet. Leipzig 1830. Band III. (S. 186—189.)

J. H. Ryhiner's chimische Zergliederung der Kaffeebohnen. Übersetzt und mit Anmerk. begleitet von Dr. Kruenitz. (In neuen Hamburg. Magaz. 8. 1767. St. V.)

Dr. Schneider Dèr Kaffee als Gegenstand der medizinisch. Polizei. (In A. Henke's Zeitschrift f. die St. A. kunde IX. Jahrg. IV. Heft. Erlangen 1829.)

Th. Schreger Artik. Coffea in J. S. Ersch und J. G. Gruber's Enzyklopädie der Wissenschaften u. Künste. 4. Leipzig 1828. (XVIII. Thl. S. 193—202.)

Jac. Sponii Bevanda asiatica, h. e. physiologia potus Café. 1705.

J. Stahl diss. de usu et effectibus potus Caffe. Erford 1731.

E. Stapf Kaffee. (Coffea arabica L.) im Archiv f. d. homöop. Heilkst. Leipzig 1823. II. Bds. III. Hft.

J. Stevenson Treatise on Tabaco, Thea, Coffe and Chocolate. Lond. 1746.

Laur. Strauss de potu Coffe. 4. Giess. 1666.

Thuillier Ergo potus Cafée cum lacte salubrior? Paris 1675.

Mich. Togni raccolta della singolare qualitá del cafée. Venezia 1675.

J. N. Wachsmuth Schilderung des Unglücks, so die Kaffeebohne in Deutschland anrichtet, und die Mittel dagegen. 8. Rudolphstadt 1781.

Weichhard Succedaneorum Coffeae inveniendorum regulae. Lips. 1774.

Chr. C. Weiss Coffea arabica nach seiner zerstörenden Wirkung auf animalische Dünste, als Schutzmittel gegen Contagien. Freiberg 1832.

A. T. Zadig Der Kaffee und seine Stellvertreter. 8. Breslau 1805.

Zannichelli osservazione intorno all' abuso della Coffea. Venezia 1755.

Name und Begriff. Der Kaffee, Kaffeh, Koffe, Coffie, Caven, Cavet, Cohye, Cophe, Cahowah, Kahwah, Coave, im Orient, Caffeum, Coffea, potus arabicus im Lateinischen, le Caffée oder Café, Cofé im Französischen, the Coffe im Englischen, Káwa im Böhmischen, Cávé im Magyarischen, welches Wort mit der Frucht erst etwa anderthalb Jahrhunderte aus Arabien zu uns gekommen ist, und bei den Türken Cahwe ausgesprochen wird, soll so viel als Wein (Cahowah) bedeuten, indem die Mahomedaner sich dieses Getränkes statt des ihnen untersagten Weines bedienen; der Name ist arabischen Ursprungs, und heisst Stärke, Lebhaftigkeit. Bei uns versteht man unter Kaffee im gemeinen Leben nicht nur die Frucht und insbesondere die Fruchtkerne eines gewissen ausländischen Baumes (Coffea arabica L.); sondern auch den aus den gerösteten Kaffeebohnen bereiteten braunen Trank. Eigentlich dürfte nach dem Arabischen blos diesem Getränke der Name Cahwe zukommen, der Baum aber Kat, und die ungerösteten Kaffeefrüchte Bon, Bun oder Buun heissen. Aus den beiden Wörtern Caveh und Bon soll das deutsche Wort Kaffeebohne *) entstanden seyn, wie H. Dr. Krünitz, und nach ihm H. Dr. Schneider meinet; doch möchte ich ihren Namen wohl eher von der bohnenähnlichen

*) Fresenius Gemeinnützige Calenderlesereien 1787. Bd. I. S. 140.

Gestalt (faba arabica) herleiten. Nach Rostan's Eintheilung der Getränke gehört der Kaffee in seine zweite grosse Klasse, welche die, ein aromatisches Prinzip enthaltenden wässrigen Getränke umfasst.

Geschichtliches. Die Resultate der verschiedenen gelehrten historischen Forschungen über das ursprüngliche Vaterland des ächten Kaffees sind eben so mannigfaltig, als nicht erschöpfend ausgefallen.

Der Kaffeebaum wächst nach A. Richards *) Untersuchung, wahrscheinlich ursprünglich in Aethiopien, oder wird doch wenigstens dort seit undenklichen Zeiten gebaut; auch K. I. Ponert führt in seiner Reisebeschreibuug von den Jahren 1698 — 1700 an, dass er noch uukultivirte, d. i. wildwachsende Kaffeebäume in Menge dort angetroffen habe. Erst zu Ende des 15ten Jahrhunderts wurde sein Anbau im sogenannten glücklichen Arabien in der Provinz Yemen an den Ufern des rothen Meeres eingeführt, wo er seitdem am besten, besonders in der Umgebung der Stadt Mokka gedeiht. Aus Arabien und Oberägypten wurde der Kaffeebaum, vorzüglich durch die, um den damaligen Handelsverkehr in die fremden Welttheile hochverdienten Holländer, unter ihrem obersten Befehlshaber van Hoorn zuerst nach Java gebracht (1690), welche Pflanzung durch das Erdbeben im Jahre 1697 unterging, und im Jahre 1706 wieder hergestellt werden musste; dann nach und nach in Westindien und Mittelamerika (um das J. 1715) in Ostindien (1719) auf den Sunda-Inseln (J. 1723) auf den Mas-

*) In Meissner's und Schmidt Enzyklopädie u. s. w. nach dem Diction. de Medecine. Leipz. 1830. III. Bd. Artik. Coffea. S. 187.

carenhas (J. 1726) angebaut und akklimatisirt. Ludwig XIV. erhielt aus Amsterdam, wo der gelehrte Bürgermeister Nic. Witsen den ersten Kaffeebaum in Europa in dem, von ihm angelegten botanischen Garten (J. 1710) zog, durch den dortigen französischen Generalkonsul, ein Exemplar von der Kaffeepflanze für das Gewächshaus des pariser botanischen Gartens, welches, als es blühte, A. Jussieu *) im Jahre 1713 botanisch beschrieb, und für eine Art Jasmin hielt; und woher man den Kaffeebaum später auch nach Martinique (1717) und Cayenne (1722) verpflanzte; in welcher letztern französischen Provinz er so gut gedieh, dass man im J. 1727, wo alle Cacaobäume daselbst zu Grunde gingen, bereits mehr, als 60000 tragbare Kaffeebäume zählte. Auf der Morizinsel (Isle de France) machte man erst im J. 1768 den Anfang mit dem Anbaue des arabischen Kaffees, wozu der eifrige Botaniker Phil. Commerson dadurch Veranlassung gab, indem er auf seiner, in Gesellschaft des berühmten Bougainville, im Jahre 1767 unternommenen Reise um die Welt in den Urwäldern dieser Insel eine Pflanzenspezies wildwachsend fand, welche zur Kaffeegattung gehörte. Daraus schloss man mit Recht, dass auch der arabische Kaffeebaum dort gut fortkommen dürfte, was dann in der That der günstige Erfolg bestätigte. Die Engländer bauen seit J. 1732 auch ihren Kaffee in den Pflanzungen von Jamaica u. s. w. — Zu Anfange des 19ten Jahrhunderts machte man sogar im südlichen Frankreich mit der Cul-

*) Act. de l'acad. roy. 1713 p. 388. t. 7. Jasminum arabicum lauri folio.

tivation junger Kaffeebäume im Freyen glückliche Versuche, und erntete von ihnen reife, geniessbare Früchte.

Entdeckung als Getraenke. Was die Gewohnheit betrifft, den arabischen Kaffee als Genussmittel zu benützen, so bemühet sich schon E. G. Geier in einer eigenen gelehrten Abhandlung darzuthun, dass Spuren vom Kaffeegenuss bereits im alten Testamente vorgefunden werden; aber der allgemeinen Annahme gemäss streift die Entdeckung beinahe an das Mährchenhafte; man soll sie, der Sage nach, den Thieren zu verdanken haben. Beinahe einstimmig wird der Prior eines arabischen Mönchklosters als Erfinder angegeben. Von ihm erzählen die alten, uns mitunter manche Fabel auftischenden Reisebeschreiber, insbesondere der Augsburger L. Rauwolf *) und A. F. Naironi **) folgendes: Eine Herde Ziegen, (nach Andern waren es Kamele) sey nach dem Genusse der wilden Kaffeebaumfrüchte so munter und lebhaft geworden, dass diese Thiere die ganze Nacht hindurch hüpften und schlaflos blieben. Der Hirt meldete diese sonderbare Begebenheit dem Vorsteher des Klosters, welcher in der Vermuthung, das Futter auf der gestrigen Weide könnte Schuld daran seyn, die Gegend untersuchte, wo die Thiere geweidet hatten, und fand, dass die dort zerstreut, von den Bäumen herabgefallenen Kaffeefrüchte diese aufregende Wirkung hervorgebracht haben dürften. Er mach-

*) L. Rauwolf, bestellten Medici zu Augspurg eigentliche Beschreibung der Reis, so er in die Morgenländer vollbracht. 4. Frankf. 1582.

**) Discurs. de saluberrima potione Cahwe (Cafe nuncupata.) Romae. 1671. — Hübner's Natur- und Kunstlexicon. 1746. S. 385.

te sonach einen Versuch, ob er durch einen, aus den Kaffeebohnen bereiteten Trank die Mönche seines Convents munterer und im nächtlichen Gottesdienste wachsamer erhalten könnte. Da das Mittel seine gehoffte Wirkung that, und überdiess den Herren behagte, so wurde das Kaffeetrinken nicht nur im Kloster, sondern nach und nach, trotz mehrerer deswegen erregten häuslichen und politischen Unruhen, auch im übrigen Arabien und der ganzen Türkei allgemein beliebt. Daher sollen bis jetz die türkischen Kaffeehändler in ihrem Gebethe jenes Priors und des Ziegenhirten (Schiadli und Aidros) nach andern sind es türkische Geistliche, täglich eingedenk seyn. Diese Begebenheit wird in das 10te Jahrhundert nach Christi Geburt datirt. Nach andern Erzählern, z. B. Schehabbedin Ben Abdalgiafar Almaleki*) war es ein Mufti oder Oberpriester zu Aden, welcher damit seine geschwächte Sehkraft wieder erlangte, und dann nicht unterliess, den Kaffeetrank mit Eifer zu empfehlen, und dessen Lob zu preisen.

In der Mitte des 15ten Jahrhunderts fing man bereits an, in dem heiligen Orte Mekka den Kaffee für die scharenweise dahin kommenden türkischen Wallfahrer zu schänken, und im Jahre 1554 unter der Regierung Solimann's des Grossen wurde derselbe auch in Konstantinopel ungeachtet mehrerer entstandener Empörungen häufig getrunken, und daselbst schon so genannte öffentliche Kaffeehäuser errichtet. Die Männer mussten schon damals des lieben Hausfriedens wegen sich

*) Dessen M. S., das erste und älteste über den Kaffee, befindet sich in der königl. Bibliothek zu Paris, wo es im Verzeichniss mit No. 944 bezeichnet ist.

bequemen, ihren Weibern Kaffee zu geben, und die Vernachlässigung dieser Pflicht war bei den Osmanen ein gültiger Rechtsgrund zur Ehescheidung. Noch jetzt sind im Serail der Türken besondere Kaffeebeamten (Kahvengi Bachi) angestellt, unter deren jedem 20—30 Baliagis stehen, die sich blos mit der Kaffeebereitung für die Damen beschäftigen. Mehrmals wurden die öffentlichen Kaffeehäuser Konstantinopels als Mistbeete des Aufruhrs geschlossen, aber wieder eröffnet. Von dort aus verbreitete sich über Marseille, Paris und London, so wie aus der Levante über Venedig, fast gleichzeitig mit dem Thee und Tabak die itzt so herrschende Mode, ja so zu sagen, dieses Bedürfniss allmählich in die occidentalischen Reiche, ohne dessen Befriedigung manches zarte Geschöpf kaum zu leben wünschte; ja es drang sogar die liebreizende Kaffeeseuche aus den wohlhabendsten luxuriösen Pallästen der grossen Städte selbst bis in die armseligsten Hütten der kleinsten Dörfer im Herzen Europens.

Obwohl Houghton behauptet, dass in England bereits der grosse Arzt Harvey sich des Kaffeetrankes gern als diätetischen Getränkes persönlich bedient, und ein Kaufmann Rastal in Cleghorn schon im Jahre 1651 ein Kaffeehaus errichtet habe *), so sind doch mehrere Belege dafür, dass der englische Handelsmann Edwards im Jahre 1652 die ersten Kaffeebohnen aus der Türkei mitgebracht und zugleich eine griechische Sklavin Pauyva aus Smirna nach London mitgenommen habe, welche letztere er als des Kaffeekochens kundig mit seinem Kutscher Bowmann verheirathete, bei-

*) Wittenbergisches Wochenblatt. 1768. Bd. 1. St. 26.

den die Freiheit schenkte und ihnen im Jahre 1652 auf Skt. Michaels Cornhill Kirchhofe ein öffentliches Kaffeehaus anlegte, welches das erste in den christlichen Staaten Europens war *). Gegenwärtig sollen in London mehr als 9000 Kaffeehäuser bestehen, worunter bei Lloyds das berühmteste, mit den Zeitungen und neuesten Nachrichten aus allen Welttheilen ausgestattet ist. Im Jahre 1669 liess Soliman Aga, der einige Zeit als Bothschafter des Grossherrn Mehmed IV. am Hofe Ludwig's XIV. in Paris residirte, mehrern angesehenen Parisern das Kaffeegetränk vorsetzten, welche daran schon der Neuheit wegen vielen Geschmack fanden, so dass der galante Soliman Aga noch bei seiner Rückkehr nach Konstantinopel den Handel mit Kaffee erleichterte, damit derselbe den Pariser Damen nicht fehlen möchte. Im J. 1671 wurde zu Marseille bei der Börse das erste Kaffeehaus in Frankreich angelegt, und im J. 1672 die erste Kaffeebude in Paris von dem Armenier Pascat **) eröffnet; aber nach dessen Tode verlor sich die Mode des öffentlichen Kaffeetrinkens immer mehr, bis einige Jahre darauf ein Sicilianer Procope neben dem Theatre francaise ein zweites Kaffeehaus errichtete, geschmackvoll verzierte, und die interessantesten und berühmtesten Männer seiner Zeit hinzulocken wusste. Ein Fontenelle, J. Bapt. Rousseau, Saurin, Crebillon, Piron, Voltaire u. m. A. lasen hier ihre neuesten Geistesprodukte vor, disputirten, scherzten und erzählten Neuigkeiten; die pariser Welt versammelte sich hier, um jene Männer zu sehen und zu hören. Das

*) Transact. abrig. by Baddam. no 256.
**) Universallexikon. IV. Bd. S. 545.

Kaffeehaus besteht noch, hat aber nicht mehr seinen alten Ruf. In Deutschland wurde der Kaffee erst zu Ende des 17ten Jahrhunderts bekannt; das erste Kaffeehaus auf deutschem Boden soll in Wien von einen Polen Kolczisky bereits im Jahre 1683 errichtet worden seyn, welches bis jetzt besteht und mit dem Bildnisse des ersten Unternehmers geziert ist; ja die unvergesslichen Kaiser Joseph und Leopold beehrten selbst das Haus mit ihrem Besuche, daher hier auch ein Gemälde, Castor und Pollux vorstellend, zu sehen ist, mit der Inschrift: „Der edlen Brüder Hochgestirn schien einst sogar an diesem dunkeln Ort. 27. Juli 1776." Das zweite deutsche Kaffeehaus wurde im Jahre 1696 in der damals in Handel und Kunst blühenden freien Reichsstadt Nürnberg hinter dem Rathhause von Stör eröffnet *). Leipzig erhielt die ersten rohen Kaffeebohnen nicht früher, als im Jahre 1694, indem der Kaffee vorher blos geröstet über Holland dahin eingegangen war. In Sachsen wurde derselbe bis zum Jahre 1720 nur noch höchst sparsam getrunken und dieses Land hat noch nicht lange den jetzt unbestrittenen Gipfel des Ruhms erklommen, das erste Kaffeeland zu seyn. Nach unsers verdienstvollen Topographen Jar. Schallers Angabe kam zu Anfang des 18ten Jahrhunderts ein Araber nach Prag, des Namens Georgius Deodatus Damascenus, welcher auf der Altstadt in der Jesuitengasse in Nro. 490 beim Kornova (jetzt 1. Nro. 181 zur goldenen Schlange) seine Wohnung aufschlug und das Prager Publikum zuerst den Genuss des Kaffees lehrte, indem er dieses Getränk auf der Gasse zum Kaufe anbot. Im Jahre 1714

*) Kleine Chronik Nürnbergs. Altorf 1790. S. 91.

erhielt er das Bürgerrecht und errichtete das erste Kaffeehaus in einem dicht am kleinseitner Brückenthurme befindlichen Laden Nr. 34. Herr Prof. J. M. Schotky *) citirt aber ein, in den prager Stadtbüchern aufbewahrtes Magistratualschreiben, aus welchem hervorgeht, dass bereits im Jahre 1688 nicht nur ein gewisser Lamp von Rondel, sondern auch der Apotheker und Rathsverwandte Julius Weybl einen öffentlichen bewilligten Kaffeeschank besessen haben, womit die Angabe Schallers zu berichtigen kömmt.

Botanisches. Schon längst hatten die Europäer, durch merkantilischen Verkehr, die geniessbaren Fruchtkerne des, nun fast über die ganze civilisirte Welt verbreiteten sogenannten arabischen Kaffees gekostet, und als Modegetränk lieb gewonnen, ehe sie den Baum kennen lernten, welcher das Materiale dazu liefert. Er wird schon von unsern medizinischen und botanischen Altvordern: Avicenna**), Rhazes und Clusius erwähnt; Prosp. Alpinus aber sah zuerst den lebenden Baum während seines Aufenthalts in Aegypten in den Jahren 1580 — 84, und zwar zu Cairo in dem Garten eines Janitscharen-Hauptmanns, gab im J. 1591 davon die erste, freilich nach dem damaligen Stande der Botanik entworfene, für uns unvollkommene Beschreibung und Zeichnung ***), indem er den Kaffeebaum, wie auch

*) Prag, wie es war und wie es ist. 8. Prag 1830. II. Heft. S. 214.

**) wenn dessen Bunchum wirklich der arabische Bun ist, von welchem er in pharmakologischer Beziehung handelt.

***) Pr. Alpini liber de plantis Aegypti. 4. Venet. 1591. 1592. 1693.

Casp. Bauhin that, mit dem gemeinen Spindelbaume (Evonymus europäus L.) vergleicht. Der in der praktischen Chirurgie mit Recht so berühmte Heister wollte zwar zuerst aus dem Kaffeebaume eine selbsständige eigene Pflanzengattung bilden; doch gelang es ihm nicht, auch war es damals, wo die Naturwissenschaften überhaupt, und die Botanik insbesondere, noch in der Wiege lagen, vor eines C. Linné forschenden und ordnenden Genius, welcher die Bahn erst neu brach, — noch keineswegs an der Zeit, über aufzustellende Pflanzengattungen zu urtheilen, da es wohl noch jetzt in unserm, an Gattungs- und Speziesfabrikationen so überfruchtbarem Jahrhunderte, bei den sehr schwankenden Grundsätzen, und sich widersprechenden Ansichten der bedeutendsten Pflanzenforscher schwer fällt. Ant. Jussieu hielt ihn nach dem, im pariser botanischen Garten im J. 1713 blühendem, Exemplare für eine Art Jasminum, mit dem der Kaffee wohl in Blüthe und Frucht einige Aehnlichkeit hat. Durch die Bemühungen und Beobachtungen mehrerer in Aegypten und Arabien reisender Botaniker an Ort und Stelle, so wie durch die Uebersiedlung von Kaffeebäumen in unsere Gärten, kennt man nun den theuern Fremdling so genau, als irgend ein inländisches Gewächs.

Die Gattung Coffea gehört nach C. Linné's Sexual-Pflanzensystem in die erste Ordnung der fünften Klasse (Pentandria Monogynia); nach Jussieu's sogenannter natürlicher Anordnug zu der Familie der Rubiaceen; nach de Candolle macht sie nebst Psychotria, Cephaëlis, Rudgea, Chiococca und mehreren andern Gattungen die eigene Familie der Coffeaceen aus. Eben dahin stellt sie auch Herr Hofr. L. Rei-

chenbach *) in seinem System. Die nach neueren Entdeckungen mittelst botanischer Reisen jetzt aus zehn Arten bestehende Gattung Coffea Linné, von welcher dieser unsterbliche Botanist nur zwei Arten (C. arabica u. occidentalis) unterschied, hat folgenden Charakter: einen sehr kleinen fünfzähnigen Kelch, eine fast trichterförmige vierblättrige Corolle mit nacktem Rachen, hervorragende fünf Staubfäden; eine zweispaltige Narbe, eine zweisamige genabelte nackte Steinfrucht, deren Samen eine lederartige Schale haben. Der Embryo aufrecht im hornartigen Eiweiss, mit rundlich stumpfem Würzelchen und blattartigen Cotyledonen. Unsre in Rede stehende, von den übrigen neun, zum diätetischen Getränke nicht geeigneten, Arten derselben Gattung wohl unterschiedene Art Coffea arabica L. (der gemeine arabische Kaffeebaum) ist zu erkennen: an den kurzgestielten, eiförmig-länglichen ganzrandigen wellenförmigen, dunkelgrünen, oben glänzenden Blättern, und an den gehäuft in den Blattachseln stehenden Blüthenstielen; zwischen jedem Paar Blätter findet man zu beiden Seiten des Stengels eine kleine Stipula, welche frühzeitig verschwindet. Der 15—25 Fuss hohe schlanke Baum prangt mit weissen wohlriechenden Blüthen, welche in den Achseln der obern Blättern stehen; ihr Kelch ist sehr kurz, und mit dem untern Fruchtknoten verwachsen. Die aus den angenehm balsamisch riechenden Blüthen sich hervorbildenden Früchte sind eirunde, anfangs grüne, dann röthliche, endlich allmälig ins violette schwarzrothe Stein-

*) H. G. L. Reichenbach. Uebersicht des Gewächsreichs in seinen natürlichen Entwiklungsstufen. Leipzig 1828. I. Th. S. 94.

früchte, von der Grösse einer kleinen Kirsche, und enthalten in einer dünnen fleischigen, widerlich süss (beinahe wie junge Feigen) schmeckenden Haut, je zwei an einander sitzende, auf der innern Seite flache, mit einer Längenfurche versehene, auf der äussern Seite convexe 3 — 4 Linien lange, und 2 — 3 Linien breite knorpelartig harte Samenkerne, die im Handel und gemeinen Leben fälschlich sogenannten Kaffeebohnen, welche, wie sie im Handel vorkommen, meist schon ihre dünne Saamenschale verloren, so dass sie nur aus dem Eiweiss mit dem darin liegenden Embryo bestehen.

Es dürfte nicht überflüssig seyn, hier für die, mit der scientia amabilis Vertrauteren die verwandten Pflanzenformen nach Curt. Sprengel's Syst. Vegetab. gedrängt anzugeben.

I. Rudgea Salisb.

Calix quinquefidus. Corollae tubus longissimus, gracilis; laciniis limbi refractis. Stamina fauci inserta. Stigma bilamellatum. Bacca disperma.

Sp. 1. R. lancifolia Salisb. fol. oblongis, utrinque attenuatis, glabris, panicula thyrsoidea, bracteis linearibus acuminatis subreflexis. (Guiana)

Sp. 2. R. ovalifolia Salisb. fol. ellipticis acutinsculis subcoriaceis glabris, floribus subcapitato-congestis pubescentibus, bracteis ovatis. (Guiana)

Sp. 3. R. nitida Spr. fol. oblongis, utrinque attenuatis coriaceis nitidis, florib. corymbosis glabris. (Americ. austr.)

Syn. Coffea nitida Ruiz et Pav.
C. laurifolia Kunth.

Sp. 4. R. ciliata Spr. fol. oblongis acuminatis,

stipulis truncatis, florib. ciliatis, racemoso-paniculatis, bracteis subulatis. (Peru.)

Syn. Coffea ciliata Ruiz et Pav.

Sp. 5. R. verticillata Spr. fol. oblongis acuminatis, florib. racemoso verticiliatis, bracteis setaceis. (Peru.)

Syn. Coffea verticillata Ruiz et Pav.

Sp. 6. R. spicata Spr. fol. oblongis basi attenuatis, coriaceis glabris, stipulis quadridentatis mucronatis, florib. spicato-verticillatis, bracteis subulatis. (Nova Granata.)

Syn. Coff. spicata. Mut. et Bonpl.

Sp. 7. R. racemosa Spr. fol. ovato-oblongis acuminatis, stipulis bifidis, racemis axillaribus terminalibusque nutantibus. (Peru.)

Syn. Coff. racemosa Ruiz et Pav.

II. Coffea Linné.

Calyx minimus, quinquedentatus. Corolla infundibuliformis quadripetala, fauce nuda. Stamina exserta, stigma bifidum. Drupa disperma, seminibus testa chartaceo-membranacea involutis. Embryo erectus.

Sp. 1. C. arabica. L. fol. ovato-oblongis, acutis undulatis nitidis; pedunculis brevibus aggregatis axillaribus. (Afric. orient., Arabia, Nov. Granat.)

Sp. 2. C. microcarpa Ruiz et Pav. fol. lanceolatis acutis, stipulis truncatis bidentatis, cymis axillaribus terminalibusque subtrifloris (Peru.)

Sp. 3. C. umbellata Ruiz et Pav. fol. oblongis acuminatis coriaceis venosis, stipulis subrotundis, florib. umbellatis involucratis. (Peru.)

Sp. 4. C. mauritiana Lam. fol. obovatis subses-

silibus, glabris venosis, florib. axillaribus solitariis subsessilibus, fructibus obovatis. (Ins. Mascarenhas).

Sp. 5. C. bengalensis Roxb. fol. ovatis acuminatis, supra glaberrimis, subtus ad venas pilosiusculis, stipulis ovatis aristatis, florib. axillaribus subsessilibus aggregatis involucratis. (India orient.)

Sp. 6. C. indica Poir. fol. ovato-oblongis, acuminatis, glabris, paniculis axillaribus divaricatis, fructibus minimis obovatis. (Java.)

Sp. 7. C. laurina Poir. fol. oblongo-lanceolatis, mucronatis, coriaceis, racemis axillaribus, fructibus subrotundis. (Afric. occident.)

Sp. 8. C. racemosa Lour. fol. ovato-lanceolatis, scabris, racemis terminalibus brachiatis, fructibus subrotundis. (Afric. occid.)

Sp. 9. C. acuminata Ruiz et Pav. fol. oblongis acuminatis, axillis venarum subtus villosis, stipulis caducis, racemis paucifloris, fructib. monospermis. (Peru.)

Sp. 10. C. subsessilis Ruiz et Pav. fol. subsessilibus, oblongo-lanceolatis acuminatis, supra lucidis, stipulis ovatis, racemis axillaribus. (Peru.)

Coff. divaricata Tausch, a cl. F. W. Sieber ex insula Mauritii adlata non huc, sed ad genus Psychotriae juxta recentiorem indagationem Dom. Tausch pertinet.

III. Chiococca Linné.

Calyx urceolatus quiquedentatus. Corolla infundibuliformis, fauce barbata. Stamina inclusa. Stigma indivisum. Bacca drupacea didyma disperma. Embryo inversus.

Sp. 1. Ch. racemosa Linn. fol. ovato-oblongis subcoriaceis supra nitidis, racemis axillaribus nutantibus secundis. (Ind. occid. Americ. austr.)

Ch. parviflora W., Ch. pubescens W. et brachiata Ruiz et P. sunt varietates.

Sp. 2. Ch. anguifuga Martius fol. ovatis acuminatis glabris, racemis axillaribus paniculatis foliosis (Brasil.)

Syn. Ch. paniculata Hoffmannsegg.

Sp. 3. Ch. barbata Forster fol. ovato-oblongis opacis, pedunculis unifloris abbreviatis ternis. (Ins. Amic. et Societ.)

Sp. 4. Ch. sambucina Spr. fol. oblongo-lanceolatis, basi attenuatis, submembranaceis opacis, panicula terminali ramosissima, pedunculis ebracteatis, stylo longo exserto. (Ins. Amicor.)

Syn. Coff. sambucina Forst.

Sp. 5. Ch. opulina Spr. fol. oblongis utrinque attenuatis, submembranaceis opacis, panicula cymosa terminali multiflora, bracteis scariosis subrotundis. (Nov. Caledon.)

Syn. Coff. opulina Forst.

Sp. 6. Ch. triflora Spr. fol. ovato-laceolatis acuminatis, pedunculis terminalibus ternis unifloris. (Ins. Societ.)

Syn. Coff. triflora. Forst.

Es gibt demnach nicht nur die zehn angeführten Kaffeearten, sondern auch mehrere, nach C. Sprengel zu den Gattungen Rudgea und Chiococca gehörigen Pflanzenspezies wurden von einigen botanischen Schriftstellern zur Gattung Coffea gerechnet.

C. von Linné schrieb: 1) C. arabica flori-

bus quinquefidis dispermis. Ameonit. acad. VI. p. 160. 2) C. occidentalis floribus quadrifidis, baccis monospermis. Jacq. americ. 67. t. 47.

Fortpflanzung. Man zieht die Kaffeebäume am besten aus den Samenkernen; allein, da diese wegen ihrer kurzdauernden Keimfähigkeit bald, nachdem sie von den Bäumen abgeschüttelt oder abgenommen worden sind, gesteckt werden müssen, weil sie sonst nicht mehr aufgehen, wenn sie lange ausserhalb der Erde geblieben sind, so muss man sich anfänglich junge Pflanzen schikken lassen und alsdann kann man mehrere ziehen, wenn diese bereits reife Früchte bringen. Die Kerne vom Kaffeebaum werden nämlich in kleine, mit guter Gartenerde gefüllte Töpfe bald nach ihrer Reife eingelegt, sodann in ein mässig warmes Mistbeet eingegraben, und nicht zu oft begossen; worauf die Pflänzchen in fünf oder sechs Wochen aufgehen, und ein Paar Monate später zum Versetzen geeignet sind. Man setzt diese Pflanzen einzeln in grössere Töpfe, und hält sie stets in temperirter Wärme im Gewächshause; im Sommer müssen sie bei günstiger Witterung täglich frischer Luft ausgesetzt werden. Die Früchte lässt man so lange auf dem Baume, bis ihre fleischige Haut völlig zusammengeschrumpft und schwarz geworden ist; dadurch werden die Bohnen viel besser, als wenn sie früher abgenommen werden.

Art der Ernte. Da der arabische Kaffeebaum immer zu gleicher Zeit Blüthen, unreife und reife Früchte trägt, so können die Bohnen nicht auf einmal abgelesen werden, sondern gewöhnlich zwei bis dreimal im Jahre sammelt man die reifen Früchte, indem man dieselben auf ein untergebreitetes Tuch herabschüttelt; dann werden sie an der Sonne getrocknet, hierauf mit Wasser be-

sprengt, schwere Walzen darüber gerollt, damit die äussere trockene Schale sich ablöse und durch Schwingen die, je zwey an ihrer flachen Seite aneinander liegenden Kerne auseinander fallen. Endlich werden die Bohnen, nachdem sie gewerfelt sind, abermals getrocknet. Die reichste Kaffeeernte ist im Mai. Nach I. Ray*) und einigen neueren englischen Reisenden sollen die Kaffeebohnen, vor der Versendung im Wasser leicht abgesotten werden, um dieselben durch Erstickung der Keimfähigkeit zur weiteren Anpflanzung untauglich zu machen. Es war unter Todesstrafe verboten, keimfähige Samen, oder Bäumchen ausser Land zu schwärzen, was aber doch mehrmals gelungen seyn muss, da so viele Kaffeeplantagen zwischen den Wendekreisen u. s. w. entstehen konnten. Auch der grosse Kaiser Joseph bewirthete einst im schönbrunner Garten seine Gäste mit daselbst gezogenen Kaffee, Thee und Zucker.

Sinnliche Eigenschaften guter Bohnen. Die Güte der Kaffeebohnen, selbst ihre Grösse und Farbe ist je nach dem verschiedenen Vaterlande oder der Landesgegend, in welcher sie gepflanzt und gesammelt wurden, nach der Einsammlungszeit und Trocknungsmethode, nach dem Alter der einzelnen Fruchtbäume u. s. w. merklich unterschieden. Nun gibt es, wenn auch mehrere, doch nicht so viele Sorten von Kaffeebohnen, als vom Thee; denn nach Jul. Klaproth und A. Remusat**) kommen blos in Canton 67 verschiedene Theesorten vor, wel-

---

*) Raji (eigentlich John Wray) historia plantarum generalis Fol. London. 1686.

**) Pharmac. Zeitung des Apothekervereins im nördlichen Deutschl. 1828 N. 12 S. 225.

che im Geschmack mehr oder weniger abweichen, daher die englische Compagnie in Indien daselbst einen eigenen Theeprobirer mit tausend Quineen besoldet, der den dorthier gesandten Thee nur hinsichtlich des Geschmacks zu kosten hat, wozu wirklich ein besonders scharfer geübter Geschmackssinn erfordert wird. Es kömmt auch bei dem Wohlgeschmack einer und derselben Sorte vieles mit darauf an, wie dieselbe gepackt gelegen, und ob sie auf dem Transporte eine wohl- oder übelriechende, überhaupt eine Geruch mittheilende Nachbarschaft gehabt habe; schon der Kaffee, welcher im Schiffe lange und in grosser Menge aufeinander gepackt gelegen ist, verliert von seiner Lieblichkeit und seinem eigenthümlichen Wohlgeschmack; wo hingegen derjenige, welcher mittelst der Caravanen zu Lande transportirt wird, sich reiner und besser conservirt; aber auch viel theuerer ist, und beinahe nie zu uns kömmt, da er nach des Naturforschers Sonini Bemerkung meistens schon in Cairo mit den amerikanischen gemischt werden soll. Dieser sogenannte Kaffee von Mokka wird, vielleicht, weil er in den warmen sandigen, meist trockenen Boden Arabiens wächst, allen andern Sorten vorgezogen und höher geschätzt, als jener von Ceylon, und dieser wieder höher, als der von Java. Allein der hohe Preis dieses levantischen Kaffees macht ihn uns Europäern weniger zugänglich, und des weit niedrigeren Preises wegen begnügt man sich gemeinhin wohl mit dem, zur See herübergebrachten martiniqueschen, und überhaupt in den Colonien Westindiens cultivirten.

Die Eigenschaften guter roher Bohnen, sie mögen welchen Geburtsort immer haben, sind: gleichmässige Grösse, frische mehr oder weniger grünliche Farbe, ei-

ne gewisse Schwere, daher baldiges und gleichmässiges Untersinken im Wasser; letzteres muss durch die grünen Kaffeebohnen über eine Nacht citronengelb gefärbt werden, und dem chinesischen Thee ähnlich schmecken; wird es aber grün oder braun, so haben die Bohnen Schaden gelitten. Sie haben einen etwas mehligen, kaum merklich bitteren Geschmack, und in grösseren Quantitäten einen eigenthümlichen, nur schwach säuerlichen Geruch; sie sind sehr zähe, und daher schwer zerreiblich. Schlecht sind die sehr leichten, vollends die auf dem Wasser schwimmenden, missfärbigen, schwarzen, schimmelnden und dumpfig riechenden Bohnen; welche Eigenschaften auf Verderbniss schliessen, und folglich keinen gesunden und lieblichen Kaffeetrank hoffen lassen. Ein warmer Absud von zwölf Loth auf anderthalb Pfund (Seidl) Wasser zu einem Pfund eingekocht, muss an der Luft sogleich braun und schleimig, erkaltet aber grün erscheinen, und verdünnt mit braunem salzsaurem Eisen einen grünen Niederschlag geben. Gepulvert muss er dann gelblichbraun ausfallen, und mit warmen Wasser durchweicht und langsam an der Luft getrocknet, grün werden. Endlich soll er beim Rösten und Brennen einen reinen kräftigen balsamischen Wohlgeruch verbreiten; frisch gebrannt und nicht verbrannt eine hellkastanienbraune Farbe annehmen, im Bruche markig und spröde seyn, den pikanten mandelartigen Geschmack wohlverwahrt auch längere Zeit erhalten.

Eine jede der im Handel vorkommenden Kaffeesorten besitzt überdiess besondere äussere Eigenschaften, z. B. der Mokkakaffee als der geschätzteste, welcher höchst selten in unsere Länder kommen mag, hat das angenehmste und reichlichste Aroma, kleine rundliche

und vergleichungsweise am dunkelsten gefärbte Bohnen ohne alle Hülsen; der Kaffee von Java besitzt ein sehr entwickeltes Aroma, grössere und gelbliche Bohnen; der Kaffee von Martinique von der besten Sorte hat mittelgrosse, grünliche, rundliche, in der Mitte braunrothkerbige, mit einem silbergrauen Häutchen hie und da bedeckte, zwischen den Händen gerieben, wohlriechende Bohnen, schmeckt aber schärfer und bitterer. Der Surinamsche hat noch grössere, blaue oder dunkelgrüngelbliche Bohnen und geringeres Aroma. Der erste darf nicht so lange geröstet werden, als der martiniquesche, und nach Cadet de Gassicourt soll der köstlichste Aufguss aus gleichen Theilen von Kaffee aus Bourbon und von dem aus Martinique, die aber besonders und in verschiedenem Grade geröstet worden sind, bereitet werden.

Chemisches. Der Kaffee ist ein, zu sehr ins gemeine und ärztliche Lebensverhältniss eingreifender Gegenstand, als dass nicht bereits mehrere Scheidekünstler sich versucht haben sollten, denselben einer genauern chemischen Zerlegung in seine Bestandtheile zu unterwerfen; doch sind die Erfolge verschieden, ja selbst zum Theile widersprechend ausgefallen, und schon die rohen Kaffeebohnen liefern wesentlich andern Grundstoffe, als die gerösteten. Nach Cadet de Gassicourt's Analyse enthalten 64 Theile roher Kaffeebohnen: 8 Theile Gummi; 1 Theil Harz; 1 Bitterstoff; 3,5 Gallussäure; 0,14 Eiweissstoff; 43,5 unauflöslichen Faserstoff. Nach Hrn. Prof. Lampadius *) enthält der Kaffee im fri-

*) In O. L. Erdmann's Journal f. techn. u. ökon. Chemie. Bd. XIII. Leipzig 1832.

schen Zustande reichlich zwölf pro Ct. eines schon gebildeten weissen, geschmacklosen ganz reinen Talg-ähnlichen, durch Schwefelkohlenstoff ausziehbaren Fettes, durch welches unstreitig das bei der Destillation erscheinende Fett entsteht. In einer Analyse der Kaffeebohnen, welche Payssé noch vor Robiquet unternommen hat, kündigt dieser Chemiker das Daseyn einer eigenthümlichen Kaffeesäure (acide cafique) an, allein nach neueren Untersuchungen scheint es nur Gallussäure gewesen zu seyn, deren Vorhandenseyn im rohen Kaffee, wie bereits oben angegeben wurde, Cadet de Gassicourt nachgewiesen und bekannt gemacht hat. Herr Dr. Grindel hält sie fälschlich für Chinasäure, mit welcher sie jedoch jedenfalls verwandt ist; den Unterschied bestätigen spätere Prüfungen, denn der Gallusaufguss und die Brechweinstein-Auflösung werden vom Chinastoff reichlich, vom Kaffeestoff aber nur in sehr geringer Menge gefällt. Mehrere Chemiker, welche sich mit der Analyse des arabischen Kaffees beschäftigten, fanden darin einen besondern Kaffeestoff (Coffein); insbesondere entdeckte ihn Giese und Runge im J. 1820, so wie Chenevix und Robiquet im J. 1821. Zu der nämlichen Zeit erhielten Pelletier und Caventou ihrerseits das Coffein, als sie von der Analogie des Wirkungsvermögens geleitet, nach dem Chinin im Kaffee forschten. Man erhält das reine Coffein nach Runge und Garot, wenn man mittelst des neutralen essigsaueren Bleies, den Farbstoff des wässerigen Kaffeeextraktes niederschlägt, das überflüssige Blei aus der Flüssigkeit mittelst Schwefelwasserstoffes entfernt, die Essigsäure mit Ammonium sättiget, und das Ganze vorsichtig bis zum Krystallisiren abdampft, welches dann noch ei-

ner Reinigung bedarf. Nach Pelletier's *) neueren Erfahrungen vermag das Coffein die Säure nicht vollkommen zu sättigen, wesshalb es auch nicht als ein Alkaloid angesehen werden kann. Es ist ein weisser, krystallinischer flüchtiger, schwach alkalischer Stoff, welcher einen eigenthümlichen eckelhaften Geruch und Geschmack besitzt, in weissen seidenartigen biegsamen undurchsichtigen Nadeln krystallisirt, im kalten Wasser schwer, im heissen aber, und im Alkohol ziemlich leicht löslich ist.; in Säure löst es sich zwar auf, neutralisirt aber dieselben nicht, und verhält sich nach Dulk indifferent. Es besteht nach einer Zerlegung von Dumas und Pelletier aus 46,51 Kohlenstoff; 21,54 Stickstoff; 4,81 Wasserstoff; 27,14 Sauerstoff; zeichnet sich also durch seinen in der Phytochemie bedeutenden Stickstoffgehalt aus, indem derselbe nicht nur in grösserer Menge, als in andern Alkaloiden vorkömmt, sondern auch jene, in den meisten animalischen Stoffen enthaltene Quantität übersteigt, ohne dass doch das Coffein je fault. — Das Coffein des Thomson, oder der Bitterstoff im Kaffee nach diesem Schriftsteller, so wie Schrader's Extractivstoff im Kaffee **), scheint nur als eine unreine extraktartige Materie angesehen werden zu müssen, welche von jenem Coffein des Pelletier's völlig verschieden ist. — Jenes wunderliebliche Aroma, welches seinen Aufguss den Kaffeefreunden so köstlich macht, ist noch nicht in den rohen Kaffeebohnen enthalten, sondern verdankt seine Entstehung erst der mässigen Röstung; diese Operation

*) Im Journal de pharmac. Paris 1826. Mai.
**) Gren und Bucholz Grundriss der Chemie. Halle und Berlin. 1809. S. 784.

veranlasst in der chemischen Natur des Kaffees ziemlich beträchtliche Veränderungen, weil sie nach Cadet de Gassicourt und Chenevix nebst Gerbestoff auch ein empyreumatisches Oel entwickelt, wodurch erst die erregende Kraft des gebrannten Kaffees bedingt ist. Nach Sachs entstehet durch das mässige Rösten der Bohnen, aus dem Coffein in Verbindung mit dem talgartigen Oele ein aetherisches Oel, als eigentliche und arzneilich wirksame Potenz und erst beim stärkeren Rösten bildet sich ein empyreumatisches. Der sehr angenehme bittere aromatische Geschmack und Geruch bildet sich durch die leicht geröstete hornartige Pflanzenfaser, von welcher 69 p. Ct. im gebrannten Kaffee enthalten sind. Erhitzt man die Kaffeebohnen bis zu ihrer völligen Verkohlung in einer Destillirgeräthschaft, so gehen nach Lampadius Beobachtung successiv folgende Produkte über: a) ein farbloses, sehr wenig gewürzhaft riechendes Wasser (8 p. Ct. des Kaffees betragend), b) wasserhaltige brenzlich aromatische Kaffeesäure, c) Essigsäure, d) essigsaures Ammoniak und e) ein eigenthümliches, 8,3 p. Ct. betragendes Fett. Ausserdem entwickeln sich f) entzündliche Gase (21,3 p. Ct.) und es bleiben g) 31,1 p. Ct. Kohle zurück. Die saueren Destillate betragen zusammen 31,3 p. Ct. Herr Prof. Dulk *) meint diese Erscheinungen vorzüglich einer Veränderung des Coffeins zuschreiben zu müssen, welche jener ähnlich seyn soll, die das Osmazom beim Braten des Fleisches erlei-

*) L. W. Sachs und Fr. Ph. Dulk Handwörterbuch der prakt. Arzneimittellehre. Königsb. 1832. II. Thl. I. Abth. S. 243.

det. Nach de Candolle *) dürfte analogisch wohl ein ähnliches Prinzip bei mehrern Rubiaceen durch Rösten entwickelt werden können; doch ist es, meiner Meinung zufolge, wenn auch ein ähnlicher, so doch auch verschiedener Bestandtheil von dem beim ächten arabischen Kaffee enthaltenen Stoffe, indem selbst die nächst verwandten Pflanzenformen sich hierin wesentlich unterscheiden.

Der chemische Hauptcharakter, welcher den arabischen Kaffeebohnen ausschliesslich angehört, ist, dass sie die verdünnte Lösung vom kohlensauren Kali oder Natrum nach einigen Tagen smaragdgrün färben, das Kalk- und Barytwasser aber orangengelb; dass sie also eine an Stikstoff reiche Basis enthalten (Coffein), welche bisher in der Natur sich noch in keinem andern Körper vorfand. Auch Eiweiss, mit rohen Kaffeebohnen in Berührung gebracht, nimmt davon jene smaragdgrüne Färbung (Kaffeegrün des Pfaff) an, welche der verdienstvolle Pfaff später der, nach seiner Ansicht, in den Kaffeebohnen enthaltenen Galläpfelsäure zuschreibt, die mit dem, freies kohlensaures Natron enthaltenden Eiweiss jene grüne Farbe hervorbringt. Wenn roher Kaffee eine halbe Stunde lang mit Wasser gekocht wird, so brechen plötzlich Keime hervor; durch anhaltendes Kochen verliert er etwas von seiner hornartigen Consistenz, und nimmt in diesem erweichten Zustande den Geschmak süsser Nusskerne an. Das Dekokt theilt, wie oben angegeben wurde, den Eisensalzen eine grüne Far-

*) A. P. de Candolle Versuch über die Heilkräfte der Pflanzen. Nach der 2ten Auflage übers. von Perleb. Aarau 1818.

be mit; selbst abgeraucht fällt es nur wenig bitter aus. Mit Kaffee erwärmter Aether nimmt aus demselben ein festes butterartiges Fettöl auf, und absoluter Alkohol eine fette wachsartige Substanz.

In gerichtlich chemischer Beziehung sind die neueren Erfahrungen von grossem Belange, welche der berühmte Orfila *) in Paris über die Ausmittelung der giftigen Substanzen gemacht hat, wenn die letzteren in gefärbten flüssigen Nahrungsmitteln überhaupt, und auch im Kaffee insbesondere, aufgelöst und dadurch gleichsam maskirt werden. Diese Bereicherung der gerichtlichen Chemie ist äusserst wichtig, indem gewisse Reagentien in, mit gefärbten Flüssigkeiten vermischte, metallische Auflösungen gegossen, mitunter Niederschläge geben, welche oft eine andere Farbe haben, als jene, welche die nämlichen Reagentien in der nämlichen, aber nicht mit Kaffee vermischten metallischen Auflösung liefern; wo demnach der Kunstverständige Hülfsmittel auffinden muss, den Einfluss der färbenden Materie in den, in Rede stehenden Fällen zu beseitigen. So schlägt z. B. das Kalkwasser, das mit Kaffee vermischte Arsenikoxyd, auch nach Foderé, pomeranzengelb nieder, während dieses Oxyd allein bekanntlich vom Kalkwasser weiss niedergeschlagen wird; so wirken zwar das hydrothionsaure Gas, das Kupfer und das salpetersaure Silber auf den, mit Kaffee vermischten Aetzsublimat wie in der einfachen Auflösung ein, aber die anderen Reagentien, wie das Kali, Natrum, Ammoniak, das blausaure Kali, und die basisch-kohlensauren Salze geben veränderte Niederschläge. Ist das zu erforschende Gift mit Kaffee

*) Im Diction. de Medecine. Meissner u. Schmidt Enzyklopädie, Leipzig 1833. XII. Bd. S. 345.

vermischt, und nicht ganz genommen worden, so muss man in den meisten Fällen mit der Entfärbung des Gemisches mittelst des flüssigen Chlors beginnen, und sodann erst so verfahren, als wenn die Auflösung farblos wäre. Wenn der Kaffeeaufguss mit Schwefelsäure, Kali, Natrum und basisch-kohlensauren Salzen dieser Basen, mit Kalk, Baryt, salpetersaurem Kali, hydrochlorsauerem Baryt, Ammoniaksalzen, Arsenikoxyd, arseniger Säure, arsensauern und arsenigsauern Salzen, mit Zinnsalzen, hydrochlorsaurem Gold, schwefelsaurem Zink und essigsaurem Blei vermischt ist, so muss man in das gefärbte Gemisch so viel in destillirtem Wasser aufgelöstes Chlor zusetzen, dass die Flüssigkeit dadurch eine hellgelbe Farbe bekömmt; das Chlor zerstört die färbende Materie, indem es sich ihres Wasserstoffes bemächtiget, und kann röthlich gelbe Flecken niederschlagen, die nichts anderes sind, als die Trümmer des zerstörten Pflanzenstoffes; man lässt sie nun ablagern, filtriren und verdampfen, um das überflüssige Chlor zu verjagen, und um die Flüssigkeit, welche durch die Chlorauflösung nothwendig verdünnt worden ist, wieder zu concentriren; jetzt kann man die zur Entdeckung des fraglichen Giftes geeigneten Reagentien anwenden, und es wird dann ihre Wirkung beinahe immer die nämliche seyn, wie wenn die giftige Substanz nicht vermischt gewesen wäre. Ist die Salpetersäure mit Kaffee vermischt als Gift gebraucht worden, so muss man zu ihrer Ausmittelung die Flüssigkeit durch Kali sättigen, durch Chlor entfärben, und bis zur Trockniss abdampfen, um salpetersaueres Kali zu erhalten, dessen Kennzeichen constatirt werden können. Wäre es Hydrochlorsäure, so

müsste man die Flüssigkeit in einer Retorte destilliren, die Säure würde sich verflüchtigen, und in dem Wasser des Rezipienten verdichten. Die Schwefelleber lässt beim Zusatze einer Säure Schwefel niederfallen, und entbindet hydrothionsaures Gas, das mit Kaffee vermischte Ammoniak und basisch-kohlensaure Ammoniak wird durch die Destillation in verschlossenen Gefässen erkannt; denn sie verdichten sich in dem, im Rezipienten enthaltenen Wasser. Der Aetzsublimat muss mittelst des Schwefeläthers getrennt werden. Die etwa mit Kaffee vermischten Kupfer-, Antimon- oder Wissmuthsalze werden mit einem Ueberschusse von hydrothionsaurem Kali behandelt, der sie niederschlägt.

Methoden, den Kaffee zu bereiten. Um einen guten, wohlschmeckenden Kaffeetrank zu erzeugen, kömmt es nebst der Sorte alles darauf an, welche Sorgfalt man auf seine Bereitung verwendet. Werden die Kaffeebohnen gehörig geröstet, so schwellen sie auf, knistern, werden allmälig gelbbraun, braun und endlich verkohlt schwarz; die Samenhülse löst sich in Form eines dünnen Häutchens ab, wobei der Kaffee einen eigenen, für manche Individuen ganz bezaubernden, aromatischen, später brenzlichöhligen unlieblichen Geruch ausdünstet, und die gut, aber nicht zu scharf gerösteten Bohnen mit einem glänzenden Schweisse bedeckt erscheinen. Eine verbesserte Methode, den Kaffee zu rösten, machte H. Rich. Evans *), Grosshändler im Kaffee zu London bekannt, wozu als Kaffeeröster ein besonde-

*) Dingler Polytechnisches Journal. XVII. Jahrgang. Stuttgard 1825. S. 78.

rer Cylinder gebraucht wird; der über dem Feuer zu drehen kömmt; worauf der Entdecker im Jahre 1825 ein englisches Privilegium erhielt. — Bekanntlich nehmen die Bohnen durch das Rösten an Gewicht ab, ihr Verlust beträgt beiläufig 21 Prozent, aber sie erlangen einen grösseren Umfang. Am besten ist es, wenn zwischen dem Rösten und Mahlen der Bohnen, und zwischen dem Aufgiessen in gehörig kochendes Wasser, nur eine kurze Zeit verstreicht. Nebstdem sind folgende Umstände bei der häuslichen Bereitung eines lobenswerthen Kaffees, als diätetischen Getränkes, zu berücksichtigen: 1) dass man die Kaffeebohnen nie weiter, als bis zur anfangenden hellkastanienbraunen Färbung und bis zum mässigen Schweisse rösten darf *); im entgegengesetzten Falle verflüchtiget sich zu viel von dem, sich hiebei bildenden Oele, und dem balsamisch-aromatischen Stoffe, wodurch der Kaffee minder angenehm bitter, und zu reitzend wird. Ein aus nur mässig gerösteten Bohnen bereiteter Kaffeetrank hat zwar kein so dunkelbraunes starkes Aussehen, als wenn ein gleiches Gewicht stark gerösteter Bohnen dazu verwendet würde; allein der erstere ist nichts destoweniger, wegen der innebleibenden flüchtigen Theile wirklich intensiver, und hat einen angenehmeren Geschmack. 2) Ist es räthlich, dass man den Aufguss mit kochendem Wasser nur einigemal leicht aufwallen, aber nicht zum förmlichen anhaltenden Kochen kommen lasse, weil sonst ebenfalls der eigenthümliche Wohlgeschmack Schaden leidet. 3) Ist es gewiss unpassend und nachtheilig,

---

*) Schon Vesling in seiner Abhandlung: de plantis Aegypti. Patav. 1638. p. 22. erinnert, dass man den Kaffee nur mässig rösten solle.

ein mit vielen aufgelösten Erd- und Salztheilen gemengtes Brunnenwasser zur Bereitung eines schmackhaften Kaffees zu verwenden, weil hiebei durch chemische Zersetzung eine wechselseitige Naturveränderung statt findet, welche keineswegs zum Vortheil des Getränkes ausfallen kann. 4) Hat man zu beobachten, dass man den Kaffee nicht in grösserer Quantität in Vorrath röste, sondern bald nach dem Rösten in einem zugedeckten Gefässe sollen die Bohnen gemahlen werden, und ebenso nicht lange darauf der Abguss geschehen.

Herr Kirchner lehrt den Kaffeetrank auf folgende empfehlenswerthe Art bereiten: man giesse schon am Abend zuvor, als der Kaffee fertig seyn soll, auf eine beliebige, der Anzahl der Kaffeetrinker entsprechende Menge vor kurzen gerösteter und bald darauf gemahlener Bohnen so viel lauwarmes oder auch kaltes Wasser, dass das letztere beiläufig einen Zoll über dem Kaffeepulver stehet, und lasse ihn so verschlossen bis zum Morgen ruhig stehen. Früh giesse man das noch darauf stehende Wasser in eine Schale ab, und schütte auf den Kaffeebrei im Topfe so viel kochendes Wasser, als man zum Kaffeetrank einer bestimmten beliebigen Stärke braucht; rühre nun alles auf, verschliesse den Topf mit einem Deckel und lasse den Kaffee setzen. Bevor man ihn einschenkt, giesst man das in der Nacht über dem Kaffee gestandene Wasser wieder hinzu. — Oder man weiche eine grössere Quantität gemahlener Kaffeebohnen mehrere Tage im Wasser ein, und nehme jedesmal früh morgens ein gehöriges Mass davon heraus, indem man dann mit diesem so verfährt, wie bei der vorhergehenden Methode angegeben wurde, nur dass man hier auch von dem überstehenden Wasser dazu nehmen

muss. — Der nach Carey's Angabe durch gelindes Kochen oder Aufwallenlassen mit kaltem, reinem, nicht hartem Quellwasser über der stets gleichmässig brennenden Flamme einer Kaffeelampe in einem eigenen Gelindkocher, bereitete Kaffee ist noch vorzüglicher; eben so der nach Smithson's Anleitung mit kaltem Wasser in einer Flasche, welche man anfangs offen lässt, dann verschliesst, in einem heissen Wasserbade aufgestellte und gelind gekochte, hierauf filtrirte und vor dem Gebrauche wieder erwärmte Kaffee. Diese Bereitungsart liefert den stärksten Trank, weil hier der Kaffee alle seine sowohl flüchtigen, als fixen Bestandtheile unzersetzt und unverändert enthält. Noch reiner und vollkommener lässt sich, Th. Schreger*) zufolge, der gemahlene Kaffee durch heisse Wasserdämpfe in eigenen, jetzt allbekannten Maschinen ausziehen; die Wasserdämpfe durch eine Weingeistlauge erzeugt, durchdringen hier das Kaffeepulver, worauf dann hinzuströmendes kochendes Wasser die gebildete Kaffeeessenz verdünnt und ein starkes wohlschmeckendes Getränk in sehr kurzer Zeit liefert. Kenner versichern, der Kaffee solle mit dem pyrmonter Stahlbrunnenwasser gekocht, ganz vorzüglich wohlschmecken; **) auf ähnliche Weise wären wohl auch unsre böhmischen Stahlwässer zu Franzensbrunn, Sternberg, Liebwerda u. s. w. dazu geeignet, und Kaffeefreunde dürften den Nachversuch damit besonders an Ort und Stelle machen, um diese Vermuthung zur angenehmen Gewissheit zu erheben. Mit heissem Wasser bloss aufgegossener

*) In Ersch und Gruber's Enzyklopädie. Leipz. 1828. XVIII. Th. Artik. Coffea.

**) M. Marcard Beschreibung von Pyrmont. 8. Leipzig 1785. Bd. II S. 301.

Kaffee ist schmackhafter und gesünder, als gekochter, welcher weniger pikant und mehr reizend ist; filtrirter ist angenehmer, als unfiltrirter und trüber. Das beste Abklärungsmittel im letzteren Falle, ist ein wenig kaltes Wasser, oder auch Hausenblase.

Weisen, den Kaffee zu trinken. Zuerst wurde in den Morgenländern der Blätteraufguss wie Thee genossen; hierauf ass man die ganzen Kaffeefrüchte erst roh, dann schwach geröstet und zu Pulver gerieben, bis endlich der wässerige Aufguss derselben in Arabien allgemein wurde. Nicht nur dem Araber ist es gegönnt, die ganze kirschenähnliche Kaffeefrüchte roh und frisch zu geniessen; vor wenigen Jahren konnte auch in Böhmen der Herr Besitzer von Březnitz, prachiner Kreises, seinen Tischgästen Teller mit derlei seltenem Dessert vorsetzen, welches in seinen dortigen Gewächshäusern gepflückt war, und ziemlich wohlschmeckend befunden wurde. Jede Nation hat mehr und weniger ihre eigene gewöhnliche Art, den Kaffee zu trinken *). Die Türken, besonders die Araber bereiten aus dem getrockneten Hautmarke mit seiner Hülse, und aus dem innern Samenhäutchen mit seiner Hülse durch Kochen und nachheriges Abfiltriren ihren altehrwürdigen Sultanskaffee (Café a la Sultane), denn schon zu Prosp. Alpin's Zeiten (1580) machten sie es so. Die Morgenländer überhaupt pflegen in den schwarzen Kaffee etwas gestossenes Nelkengewürz, Zimmt oder Cardamomum, Vanille, peruvianischen Balsam, Ambra, Zucker, auch

*) Dr. Schneider der Kaffee als Gegenstand der med. Polizey. (In A. Henke's Zeitschrift für die Staatsarzneik. Erlangen 1829. Jahrg. IX. Hft. 4.)

einen halben Löffel Pomeranzenblüthenmost hinein zu thun. Bei den Persern, welche die Hauptmahlzeit nach Ollivier erst Abends halten, wird nebst dem, auch vom schönen Geschlechte gern genossenen Sorbet und Liqueuren, bei grossen Gastmahlen der schwarze Kaffee stark und heiss aus goldenen Schalen geschlürft, und dabei aus dem Kulian geraucht, einer Tabakspfeife, die sich zum Theil durch ein Gefäss mit Wasser (bei Reichen Rosenwasser) windet, damit der Rauch milder und kühler werde. Die Kolonisten in Indien bereiten ihn sehr nachlässig und übersüssen ihn mit Honig. Die Engländer, welche wohl in der Regel mehr dem Thee huldigen, trinken ihn schwarz, meistens nur des Morgens mit einer Butterschnitte und überhaupt sparsam. Die Holländer Morgens und Nachmittags, der Vornehme wenig und gut, der gemeine Mann viel und schlecht, gewöhnlich mit Lakrizensaft versüsst, welches Getränke er dann Coffy met Soet nennt. Die Franzosen essen meistens des Morgens eine grosse Tasse voll Milchkaffee; denn sie thun Zucker, abgekochte Milch und so viel geröstete Semmel hinein, dass es förmlich einen Kaffeebrei macht, wogegen in Italien, vorzüglich im Venetianischen, Kaffee mit Milch una vera porcheria heisst. Die Schweden trinken ihn vorzüglich zum Nachtisch mit Milch und Zucker zu drei Tassen. Der Deutsche hat alle diese Gewohnheiten und noch andere vereinigt. Alt und Jung, Hoch und Niedrig, Mann und Frau, besonders im kaffeeliebenden Sachsen und dem angränzenden nordwestlichen Theile Böhmens trinkt ihn seit beiläufig einem Menschenalter, zwei bis viermal des Tages, selbst 8 — 12 Tassen, zu jeder beliebigen Tageszeit, schwarz oder weiss; er trinkt oder isst ihn, wie man

es verlangt. Personen, welche ihn ganz und gar nicht trinken können oder wollen, sind hier eine überaus grosse Seltenheit.

Medizinal-Polizeiliches. Man hat über die meisten, als diätetische Genussmittel gebräuchlichen exotischen Substanzen viel gestritten, um die Ursache der beinahe ausschliesslichen Vorliebe, die man in einzelnen Ländern für sie hegt, kennen zu lernen; als da sind der Thee in England und Holland, die Chokolade in Spanien, der Kaffee in Frankreich und Deutschland *). Allein man kann nicht glauben, dass diese Ursachen in dem Bedürfnisse, welches die topographischen Bedingungen diesen Völkern auferlegen, zu suchen seyen; denn es ist im Gegentheile wahrscheinlich, dass die Holländer sich vor zwei Jahrhunderten trotz der Feuchtigkeit ihres Climas eben so behaglich befanden, als seitdem sie Thee trinken; dass die Spanier vor der Entdeckung der neuen Welt, wodurch sie den Cacao lernten, eben so düsteren und heftigen Gemüthes waren, als die meisten ihrer Nachkommen; oder dass die Franzosen eben so viel Geist und leichten Sinn besassen, ehe Soliman Aga sie den arabischen Trank geniessen lehrte; — sondern es scheinen die zwei ganz einfachen und natürlichen Ursachen im Spiele zu seyn, nämlich das merkantilische Interesse der, diese genannten Genussmittel vorzugsweise in ihren Colonien produzirenden Länder, und dann die allgewaltige Mode. Deutschland aber wurde durch die Macht des Beispiels mit fortgerissen, welches ihm seine westlichen Nachbaren gaben; und schon

*) A. Richard in Meissner und Schmidts Enzyklopädie u. s. w. Leipz. 1833. Bd. XII. S. 54.

jetzt hat der arabische Kaffee einen gefährlichen Nebenbuhler in der Gunst der feinen modernen Welt an dem chinesischen Thee gefunden, um so mehr, als das gemeine Bier nur deutsch, und der noch so kostbare Wein auch meistens nicht weit her ist. So sehr man sich anfangs bemühet hat, den arabischen Kaffee hinsichtlich seines modernen diätetischen Gebrauches abzuhalten, seine Einfuhr nach Europa zu erschweren, so viele Gesetze und Verordnungen in einigen deutschen Staaten gegen diesen Genuss erschienen, so viele Aerzte und Nichtärzte mit medizinischen und politischen Beweisen und Deklamationen gegen ihn aufgetreten sind; so allgemein ist er dessen ohngeachtet geworden, und gegenwärtig steht er, besonders in mancher Gegend Deutschlands und bei manchen Individuen, mit dem täglichen Brode so ziemlich in einer Kathegorie; denn in der Hand des Menschen artet, wie J. J. Rousseau bemerkt, alles aus, und schwer fällt es ihm, in seinen Genüssen das Mass zu beobachten. Ueber die fruchtlosen Bemühungen, den Kaffee aus dem diätetischen Bereiche zu verbannen, sagt Herr Dr. J. G. Krünitz *), ganz richtig: „Umsonst haben sich Staatsökonomen, Aerzte und Moralisten verbunden, umsonst das politische und medizinische Anathem über den Kaffee ausgesprochen; noch immer hat sich das braune Zaubergetränk glücklich erhalten, der Geschmack hat über die Vernunft, die Mode über die Gesetze gesiegt.“ —

Seine Consumtion in Europa ist jetzt so stark, dass nach genauen Berechnungen im J. 1821 nichts we-

---

*) S. dessen ökonomisch-technologische Enzyklopädie. Berlin 1793. 2te Aufl. XXXII. Thl.

niger, als 1400000 Ctr., im J. 1822 nur 1276000 Ctr., im J. 1823 aber 1360000 Ctr. Kaffeebohnen eingeführt wurden. Ja der Bedarf stieg trotz allen Anfeindungen immer mehr, wie folgende neueste Tabelle *) berichtet: Die jährliche Produktion des Kaffees beträgt gegenwärtig:

in Brasilien	beil.	100	Mill. ℔.
— Cuba	—	50	— —
— Haiti	—	40	— —
— Laquayra	—	20	— —
— Portorico	—	25	— —
— den brittisch-westind. Kolonien .	—	20	— —
— — französ.- — — .	—	15	— —
— — holländ.- — — .	—	10	— —
— Ceylon, Mysore u. s. w. . .	—	10	— —
— Java, Sumatra	—	60	— —
Summa		350	Mill. ℔.

Zur jährlichen Konsumtion werden nach Europa versendet:

Nach der Ostsee und Russland . .	beil.	20	Mill. ℔.
— Schweden, Dänemark . . .	—	10	— —
— Grossbritannien	—	25	— —
— Hamburg	—	50	— —
— Bremen	—	15	— —
— Holland u. dem Rhein . . .	—	60	— —
— Belgien	—	34	— —
— Frankreich	—	40	— —
— Portugal u. Spanien . . .	—	10	— —
— dem mittell. Meere u. Triest .	—	30	— —
Summa		294	Mill. ℔.

*) Allgem. Zeitung. Beilage. N. 33 vom 23. Jan. 1834.

Es kann daher in medizinalpolizeilicher Hinsicht von der gänzlichen Ausrottung der wirklich pandemischen Kaffeeseuche wohl nicht mehr die Rede seyn, sondern nur, unter welchen Bedingungen im Allgemeinen und Einzelnen man ihn bei uns am wenigsten nachtheilig geniesst, was im diätetischen Abschnitte betrachtet werden soll. Der Kaffee wird hier ebenso, wie beinahe in ganz Europa so allgemein genossen, dass man mit Hrn. Dr. Wertheim *) billig in Versuchung gerathen möchte, der übrigens gewiss so weise Schöpfer habe einen Missgriff begangen, dass er ihn nicht auch in unserm Welttheile angepflanzt, oder doch wenigstens die armen Europäer auf die Kaffeeinseln übersetzt habe. Noch jetzt kann es von ganz Deutschland gelten, was Wertheim vor beiläufig 25 Jahren über Wien äusserte, dass nämlich fast niemand den Kaffee entbehren will oder kann; und selbst das gemeinste Weib täglich zwei- bis dreimal dieses Getränk dem Namen nach trinkt, wenn es freilich auch in der That manchmal ein blosses Gerstendekokt ist, ein andermal z. B. aus gerösteten Cichorienwurzeln allein, oder mit Zusatz etwas wenigen ächten Kaffees bereitet worden ist; wo denn die so oft im Leben beglückende Einbildung auch hier den Zauber des Arabers ersetzen muss.

Hinsichtlich der, gewiss oft diätetisch-schädlicheren Kaffeesurrogate, als der ächte Kaffee selbst ist, bestehen bei uns die weisen Hofverordnungen vom 7. Juni 1771, vom 13. August 1804, und vom 4. Sept. 1810, denen zufolge verhütet wird, dass die Kaffeesur-

*) Versuch einer medizinischen Topographie von Wien. 8. Wien 1810. S. 137.

rogate d. i. Cichorie-, Erdmandel-, Eichelkaffee u. dgl. nicht ohne dazu ertheilte Befugnisse zum Verkaufe erzeugt werden, und vermöge Hofkammerdekret vom 11. August 1812 sollen alle im Handel vorkommende Kaffeesurrogate öfters untersucht werden, ob keine, der Gesundheit nachtheilige Ingredienzen in selben enthalten sind, welche nicht blos diätetische, sondern auch bedeutende medikamentöse und giftige Kräfte besitzen könnten.

Diaetetisches. Es gibt in der That nicht leicht ein diätetisches Mittel, welches so mannigfaltige und vielseitige wichtige Veränderungen in allen Verhältnissen des Lebens ausgeübt hätte, als der liebe Kaffee! Indem ich aber die Betrachtung des Kaffees von politischer, finanzieller, und moralischer Seite Andern überlasse, komme ich nun zur Erörterung der mir schon oft gestellten Frage: ist das Kaffeetrinken der menschlichen Gesundheit (oder gesunden Menschheit) nachtheilig oder zuträglich? — Als Feinde des Kaffees treten zwar viele erfahrene und gelehrte Aerzte auf, als: M. Alberti, Calvet, P. Duncan, J. P. Frank, S. Hahnemann, Hecquet, S. P. Hilscher, J. Jung, Olearius, F. B. Ottleben, Pauli, M. Petöcz, A. G. Platz, E. Stapf u. mehrere; unter die Freunde gehören G. H. Behr, Bontekoe, G. R. Boehmer, Frankenau, C. Hellwig, Jos. v. Jussieu, H. Ludolff, W. Massieus, Chr. T. Mellin, Musgrave, A. F. Naironi, A. Richard, L. W. Sachs, Triller, Willis, und viele Aerzte beweisen ihre gemässigte Ansicht über den diätetischen und selbst diätetisch-medikamentösen Gebrauch des Kaffees durch die That. Ich bin der Meinung, dass, wie beinahe überall, wenn

wir uns auf zweifelhaftem Wege befinden, auch hier der alte Spruch gilt: in medio virtus, dass im Ganzen genommen, der Lärm von den schädlichen und Krankheiterzeugenden Wirkungen des Kaffees, welchen vorzüglich der, wie sich Hr. Prof. Heinroth*) ausdrückt, schon wegen seines Kaffeehasses berühmte Hr. Hofr. Dr. Hahnemann und die Freunde seiner homöopathischen Heilmethode schlagen, zu gross und unverdient sei, ist gewiss und erfahrungsmässig; doch um dessen Liebhabern sowohl, als seinen Feinden Genüge zu leisten, will ich es wagen, die Licht- und Schattenseite dieses so verführerischen Getränkes zu beleuchten, und es würde mich sehr freuen, wenn es mir nur zum Theil gelänge, den Kaffee seinen zu eifrigen Anhängern etwas zuwider, den ihn ganz verdammenden ungerechten Tadlern aber etwas annehmlicher zu machen. Ich werde dasjenige anführen, was diätetische und medizinische Erfahrung gelehrt hat, und erinnere dabei sogleich, dass ich die grösste Unparteilichkeit beobachten werde; muss aber auch gestehen, dass ich selbst Kaffee trinke, ja noch mehr, dass ich ihn sehr gerne getrunken habe. Ich kann zwar nicht in Abrede stellen, dass der Kaffee ein überflüssiges Gewürze sei, wie ihn T. W. Knoblauch**) nennt, und dass unsre deutschen Altvordern, obwohl sie diesen Genuss nicht kannten, weit kraftvoller und gesünder waren; doch wir geniessen und thun ja

*) J. Chr. Aug. Heinroth Antiorganon oder das Irrige der Hahnemanischen Lehre u. s. w. Leipz. 1825. S. 205.

**) Von den Mitteln u. Wegen, die mannigfaltigen Verfälschungen u. s. w. Prag u. Leipz. 1810. I. Bd. 2. Abth. S. 965.

manches, was überflüssig, aber doch annehmlich ist, und zu dem Umstande, dass wir schwächlicher und kränklicher sind, als unsere Voräitern, tragen ohne Zweifel nebst der verlassenen einfachen Lebensweise viele Verhältnisse bei, welche weitläufig zu erörtern hier nicht der Ort wäre. Daher sagt Knoblauch offenbar zu viel mit den Worten: das Jahr 1659 ist der unglückliche Zeitpunkt, wo ein Luxusartikel nach Europa kam, der in der Folge namenloses Elend, Krieg und Krankheiten verbreitet hat. —

Interessant ist in dieser Beziehung die geistreiche Bemerkung des berühmten Hrn. Prof. L. W. Sachs *) zu Königsberg: „dem Kaffee ergehet es, wie allen ausgezeichneten Dingen und Personen; die Vernünftigen erfreuen sich ihres Segens in weiser und dankbarer Annahme; die Unvernünftigen verscherzen den bessern Theil durch Missbrauch; die Ueberklugen fühlen sich zur Missachtung gestachelt, erstehlen aber die Vortheile, die sie nur ehrlich empfangen dürften. So soll Hahnemann selbst, wie Personen versichern, welche ihn näher beobachtet haben, sich den Kaffee wohl schmecken und thun lassen, wenn er es gleich nicht schwer findet, zu behaupten: der Genuss dieses Getränkes gehöre zu den Schädlichkeiten erster Grösse."

Bekanntlich hat bei den civilisirten Völkern, und vorzüglich bei den verweichlichten Bewohnern der grössern Städte die Nothwendigkeit, wegen der oft verkehrten Lebensweise den verwöhnten Appetit künstlich hervorzurufen und die geschwächten oder überreizten Verdauungskräfte zu ersetzen, mehrere Mittel entdeckt, ich

*) Sachs und Dulk Handwörterbuch II. 1. S. 244.

meine die Gewürze. Der so erkünstelte Appetit reizt zum Genusse einer übermässigen Menge von Nahrungsmitteln, welche der meist geschwächte Magen als eine unverhältnissmässige Bürde nur mit Mühe und unvollkommen verdaut. Eine schlecht assimilirende Verdauung wirkt natürlicher Weise schädlich auf alle zu ernährenden Organe des Körpers und wird, täglich widerholt, allen Eingeweiden des menschlichen Organismus ein, nur wenigen oder unpassenden Ersatz lieferndes Blut zukommen lassen; wodurch selbe nicht nur in ihrem materiellen Gewebe, sondern auch in ihren Verrichtungen auf eine krankhafte Weise verändert werden. Insbesondere müssen die häufigen schlechten Verdauungen den Heerd, auf welchem die erste Verkochung vor sich geht, nämlich den Magen und auch die Gedärme ermatten und verschlechtern, weswegen von Tag zu Tag neue und stärkere Erregungsmittel nothwendig werden. So finden wirklich die reisenden Europäer, wenn sie auf beiden Hemisphären in die Nähe des Aequators kommen, nach Deschamp's Erzählung in seiner Charakteristik der Javaner *) die Speisen so stark gewürzt, dass selbe im Munde wie Feuer brennen; doch nur auf diese Weise soll der, von der Hitze des Climas geschwächte Magen in den tropischen Ländern seine Verdauungskraft erhalten. Allein die Gewürze überhaupt wirken, nach Rostan, nicht blos dadurch, dass sie zu reichlicherem Essen nöthigen, und so die schlechten Verdauungen befördern, sondern sie reizen, vermöge ihrer scharfen und erregenden Kräfte direkt und örtlich die Darm-

*) Malte Brün Annales des Voyages. Paris Tom. I. p. 146.

schleimhaut fortwährend, und dann mittelst Dazwischenkunft des Nervensystems auch das Gehirn, das Gefässsystem u. s. w.; sie beschleunigen im Allgemeinen die Thätigkeit aller Sphären des Organismus; ein schnelles Leben aber und anhaltende Ueberreizung wirkt nur schädlich und zerstörend auf den ganzen Körper, um so mehr, da der Wiederersatz nur unvollkommen statt findet. — Diese nachtheilige Einwirkung muss im Allgemeinen der Kaffee, als ein, für den ungewohnten menschlichen Organismus ohne Zweifel stark differentes Gewürz betrachtet, auch mit den übrigen Gewürzen theilen; doch ist nicht alles ohne Unterschied und unter allen Umständen in den Gewürzen als gefährlich zu verwerfen, indem sie erfahrungsgemäss oft dem für sich allein zu schwachen Magen als Hülfstruppen dienen, um die wegen Qualität oder Quantität schwer verdaulichen Speisen glücklich zu bekämpfen. Unbestreitbar zeichnet sich in dieser Beziehung die französische Küche aus, und nirgends wird für pikante Genüsse des Geschmacksorgans so sehr raffinirt, wie in Frankreich, wo jede Natürlichkeit einer einfachen Speise durch künstliche gewürzhafte Zuthaten verdrängt, und der verwöhnte Magen oft mit dem naturwidrigsten Mischmasch beschwert wird, weil der letztere die Zunge und den Gaumen zu kitzeln versteht. Dieselbe Ansicht äussert der berühmte Herr Staatsrath Hufeland in seiner vortrefflichen Makrobiotik *) mit den Worten: das schlimmste ist, dass man durch diese Kochkunst verleitet wird, immer zu viel zu essen. Sie weiss sich den Gaumen so zum Freunde zu machen, dass alle Gegenvorstellungen des Magens vergeblich sind; und

*) A. a. O. S. 196.

weil der Gaumen immer auf eine neue angenehme Art gekitzelt wird, so bekömmt der Magen wohl drei- und viermal mehr zu thun, als er eigentlich bestreiten kann. Denn es ist ein sehr gewöhnlicher Fehler, dass man den Gaumenappetit nicht vom Magenappetit unterscheidet, und das für Magenappetit hält, was eigentlich nur Gaumenkitzel ist; und eben diese Verwechslung wird durch nichts mehr begünstiget, als durch diese raffinirte Kochkunst; der Mensch verliert dadurch am Ende, eine der grössten Schutzwehren seiner Gesundheit, nämlich die Eigenschaft zu wissen, wann er genug hat. Weit entfernt von den Nachtheilen, welche solche zusammengesetzten Genussmittel auf das Gewebe und die Funktion des Magens u. s. w. äussern müssen, sind die Wirkungen unsers in Rede stehenden Arabers, der in der Regel blos mit etwas Zucker versüsst, mit etwas Milch milder gemacht wird, um uns als ein schmackhaftes, mässig reizendes Genussmittel zu erscheinen, und nicht nur zur Labung des Einzelnen, sondern auch zur Auffrischung der Conversation zu dienen. Entsprechend der Verschiedenheit der wesentlichen Bestandtheile der rohen und der gerösteten Kaffeebohnen wirkt auch anders der grüne, rohe; anders der geröstete oder gar verbrannte Kaffee auf den menschlichen Organismus. Wir wollen nun nach A. Schreger und J. Schneider blos die Wirkungsart des gebrannten Kaffees im Aufgusse erwägen, indem der Aufguss der grünen Bohnen nicht zum diätetischen Zwecke genossen zu werden pflegt.

Als tägliches Genussmittel und zwar mehrmals des Tages, in grösserer Menge und Intensität getrunken wird er freilich nur allzusehr gemissbraucht, und trägt

allerdings zu der ihm schon von unsern berühmten J. P. Frank angeschuldigten, in der neueren Zeit leider so häufig vorkommenden sehr beschleunigten Geistes- und Nervenentwicklung mit kränklicher Empfindlichkeit bei. Der schwarze und selbst der Milchkaffee ist daher im Allgemeinen den zarten Kindern um so mehr zu verweigern, als wirklich mehrere aufmerksame Erzieher und Kinderärzte die interessante Beobachtung gemacht haben, dass solche Kinder, welche häufig Kaffee zu trinken bekommen, sehr reitzbar, wunderlich, eigensinnig und boshaft geworden sind; wohingegen dieselben Kleinen, nach abgeschafftem Kaffee und mehrmonatlichem Genusse von Milch und andern Suppen weit sanfter und ruhiger wurden. Auch der an Biederkeit des Charakters, wie an gründlichem Wissen gleich vortreffliche Hofrath F. X. Mezler erklärt seiner Erfahrung gemäss, die warmen Getränke überhaupt, vorzüglich den Kaffee für einen den Kindern äusserst schädlichen Genuss. Doch bekömmt der diätetische Genuss des ächten Kaffees, wie mehrere Kinderärzte z. B. Girtanner *) rühmen, Kindern mit scrofulöser Anlage oder wirklich ausgebildeter Scrofelkrankheit sehr gut und findet daher in unseren Tagen bei der Häufigkeit dieses krankhaften Zustandes auch sehr häufige Anwendbarkeit, freilich mit Mass und Umsicht; denn unser Kaffee schadet nach mehreren Erfahrungen, nicht nur dem regelmässigen Wachsthum der Kleinen, sondern überspannt und erschöpft auch den Darmkanal, es zeigt sich darauf oftmals die, vorzüglich dem zarten Kindesorganismus nachtheilige Neigung zur

*) Chr. Girtanner Abhandlung über die Krankheiten der Kinder. Berlin 1796. S. 382.

Leibesverstopfung, wie auch Dr. Neumair *) beobachtete, durch welche dann leicht Anschoppungen der Unterleibseingeweide, Verstopfung der Gekrösdrüsen mit Verderbniss des Ernährungsprozesses entsteht, wodurch meistens das Siechthum der Kleinen bedingt wird, wenn diese allzuzärtlichen Eltern ihren lieben Kindern keinen, noch so unpassenden Genuss der Erwachsenen verweigern wollen. Ich sage damit nicht, dass man allen Kindern ohne Unterschied in den ersten Lebensjahren mit eigensinniger Strenge jeden Tropfen Wein, jeden Schluck Kaffee oder Chokolade, jeden Bissen Fleisch vorenthalten solle; ich bin weit entfernt von der hie und da so sehr beliebten Wassererziehungsmethode; alle jene Genussmittel kann man unter gewissen Umständen ihnen manchmal schon aus dem Grunde geben, um den zarten jungen Körper allmälig gegen die mannigfaltigen, später nicht leicht abwendbaren äusseren Einflüsse und Reize abzuhärten, und in der im Leben so nothwendigen Gegenwirkung gegen die wider uns anstrebende Aussenwelt zu üben. Sonst wachsen bei der fälschlich sogenannten natürlichen, eigentlich verzärtelnden Erziehung jene verwöhnten Menschenwesen auf, wo es nichts unglückseligeres unter der Sonne gibt, welche bei jeden Lüftchen während eines Spazierganges, bei jedem Bissen während des Essens u. s. w. zitternd und zagend bedenken und fragen: wird es mir nicht schaden, darf ich es wagen? Solche ängstliche Leutchen holen sich vom angenehmsten Spaziergange eine Verkühlung, sie essen mit der, für Andere gesunden Speise Unverdaulichkeit, trinken mit

*) Die sichersten Mittel wider die Hämorrhoiden. 3te Aufl. Berlin und Leipzig. S. 21.

dem übrigens zuträglichen Getränke Uiberreitzung in den Leib! — Die unbedingte Annahme, dass das Kaffeetrinken auch ganz gesunden Personen, bei täglichem Genusse in mässiger Menge und minder concentrirter Beschaffenheit auch noch mehr schade als nütze, wie nicht nur H. Hofr. Hahnemann, sondern selbst H. Prof. Hartmann *) behauptet, dürfte wohl im Allgemeinen einige Einschränkung erleiden, da ja die Angewöhnung ohne Zweifel die krankheiterzeugende Wirksamkeit des Kaffees bei weitem mindert, und dessen verrufene allgemein schädliche Kraft zum Theil wenigstens abstumpft. Ich erinnere nur an das so ausgebreitete, ja ebenfalls zum Bedürfniss gewordene Opiumessen im Morgenlande, dessen anfänglicher Genuss nach H. Dr. Reinegg's Schilderung **) kaum einladende Wirkungen äussert, und doch so viele Freunde zählt; ich erinnere an die, von manchen jungen Männern so unmässig getriebene Mode des Tabakrauchens, so wie des Schnupfens der Aeltern, wo doch der gleich bei seiner Einführung in Europa nicht nur von Jakob I., König v. England (1604) sondern auch von Pabst Urban VIII. (1624) unter sehr strenger Strafe verbotene, in Persien und der Türkei sogar mit Nasenabschneiden und selbst mit der Todesstrafe fruchtlos verpönte — Tabak gewiss dem Kaffee in pathogenetischer Beziehung nicht nachstehet, und der verehrte H. Staatsrath Hufeland ***)

---

*) Ph. C. Hartmanni Pharmacologia dynamica. Vindob. 1816. Vol. I. pag. 164.

**) In einem Briefe aus Persien an den H. Baron v. Asch in St. Petersburg.

***) Ch. W. Hufeland's Makrobiotik oder die Kunst,

den diätetischen Genuss des Tabaks einen der unbegreiflichsten nennt; worin ihm jeder dieses Genusses Ungewohnte beistimmen muss, wenn er die verschiedenen Uebelseynsformen bedenkt, welche beinahe jeder Jüngling zu überstehen hat, ehe er zu den firmen Rauchern gezählt zu werden verdient, und doch starb der berühmte Euler erst als achtzigjähriger Greis sanft im Lehnstuhle, die Tabakspfeife im Munde. Es wird dann auf diese Art, wenn eine stufenweise Steigerung statt findet, nicht bloss der anfänglich unangenehme Eindruck ertragen, sondern der an sich schädliche Stoff wird selbst oft dringend gefordert, und zu einem schwer abzulegenden künstlichen Bedürfnisse, aus Gewohnheit! So kömmt der Magen endlich dahin, dass er ungestraft Gifte aufnimmt, wie sich der König Mithridates durch allmählige Angewöhnung gegen Vergiftungen sicher stellte, — so können unsere Sinnesorgane nach und nach in ein solches Verhältniss gelangen, dass sie sehr grelle Eindrücke ruhig ertragen, aus Gewohnheit; so, dass der ausgezeichnete Philosoph Fontenelle die Gewohnheit nicht die zweite, sondern die erste Natur nennen zu müssen meinte, und Bichat von der Idee ausgehet, dass die Gewohnheit jede Empfindung abstumpft, jede Wahrnehmung zur Indifferenz führt. — Hahnemann's *) und seiner Freunde unbedingtes Anathem fällt im Allgemeinen als übertrieben weg, denn nach dieser Ansicht müsste durch das so allverbreitet gemissbrauchte Kaffeegift we-

---

das menschliche Leben zu verlängern. 3te Auflage. Berlin 1820. S. 308.

*) S. Hahnemann der Kaffee und seine Wirkungen. 8. Leipzig 1803.

nigstens die Hälfte der Menschheit siech seyn, und die Erscheinungen der Krankheit erzeugenden Kraft des Kaffees an sich tragen, was doch erfahrungsmässig weder in dem so sehr dem modernen Araber huldigenden Sachsenlande der Fall ist. Hr. Hofr. Hahnemann *) stellt den Kaffee gleich an die Spitze der für langwierig Kranke möglichst zu vermeidenden, und aus deren Diät zu entfernenden Hindernisse der Heilung; ja noch mehr, derselbe geht in seinem Kaffeehasse so weit, dass er **) den armen Araber sogar unter die entehrenden Veranlassungen zählt, welche der Kranke oder die Angehörigen nicht gern, wenigstens nicht von freien Stücken eingestehen (!) und denen der Arzt erst durch klügliche Wendungen der Fragen oder durch andere Privaterkundigungen auf die Spur zu kommen suchen muss. Im Gegensatze sagt Heinroth ***): eben so wenig verbietet ein guter Arzt chronischen Kranken oder Rekonvaleszenten von akuten Krankheiten, wenn sonst keine Gegenanzeigen vorhanden sind, den Genuss einer Tasse Kaffee, wenn sie daran gewöhnt waren, wenn er ihnen zusagte, wenn sie sich darnach sehnen; denn des guten Arztes einzige Norm für die anzuordnende Diät sind nicht die Arzneien; sondern der Organismus ist in dem, was er bedarf und verträgt, der Hauptführer des Arztes bei seinen diätetischen Vorschriften, und die tägliche Erfahrung ist wahrlich auf der Seite dieses Ausspruches, wenn auch die

*) Organon der Heilkunst. Dresden 1824. 3te Auflage S. 253.

**) Ebendaselbst. S. 147. Anmerkung.

***) Antiorganon u. s. w. Leipzig 1825. S. 205.

Homöopathie *) verlangt, dass Kranke während ihrer Behandlung sich nicht einmal dem, wenn auch entfernten Dunste des frischgerösteten Kaffees aussetzen dürfen, weil schon der durch das Riechen in den kranken Organismus eindringende, und auf denselben wirkende Kaffeeatom die Wirksamkeit des angewandten homöopathischen Mittels zu stören, und die Arzneisymptome aufzuheben im Stande seyn soll! — Ja Hahnemann selbst lässt von seiner anfänglichen unerbittlichen Strenge im Kaffeeverbote so sehr nach, dass er **) sogar sein Unrecht gegen den Kaffee mit den Worten eingesteht: „Langjährige Gewohnheit an diesen Trank macht ihn fast unschädlich, wenn seine Menge zugleich zum Fünftel oder Sechstel herabgesetzt wird. Meine Erfahrung bestätigt mir dies; die Heilung der grössten chronischen Krankheiten ward dadurch weder unmöglich gemacht, noch aufgehalten." — Gewiss ein starker Widerruf, eine Ehrenrettung des früher so verschrieenen Kaffees! — Auf gleiche Weise gesteht auch Herr Dr. C. Caspari ***) in Leipzig schon früher, dass die längere Gewohnheit eines Genusses ihm viel von seiner Schädlichkeit benimmt, und denselben endlich in ein Bedürfniss verwandelt, dessen Mangel dem Organismus empfindlich

---

*) E. Stapf a. a. O. S. 41. Anmerkung.

**) S. Hahnemann über die chronischen Krankheiten und ihre homöopathische Heilung. Leipzig 1828. I. Theil. S. 194.

***) C. Caspari die homöopathische Pathologie u. s. w. Leipzig 1827. S. 38.

würde. „Wir sehen dies, sagt er, bei alten des Weines und Kaffees gewohnten Individuen; oft können wir ihnen dieselben nicht einmal während dem Arzneigebrauch entziehen, und dennoch wirken die Mittel ungestört.“ Wie reimt sich nun mit diesem offenen Geständnisse Hahnemann's und Casparis das Resultat zusammen, welches Dr. Stapf *) aus seiner homöopathischen Betrachtung über den diätetisch-arzneilichen Gebrauch des arabischen Kaffees gezogen hat, indem er nämlich in seinem Eifer folgendes schliesst: „Hieraus ergibt sich nun zur Genüge, wie wohlbegründet das Verdammungsurtheil ist, welches die homöopathische Heilkunst über den Gebrauch des Kaffees bei Gesunden und bei Kranken auszusprechen sich genöthiget sieht, und man wird nach diesen Erörterungen ihre entschiedene Abneigung gegen seinen Missbrauch nicht mehr für eine Sonderbarkeit und für übertrieben halten, vielmehr in der Bestimmtheit und Beharrlichkeit, womit sie ihn zu entfernen strebt, einen redenden Beweis finden, wie klar sie sich der Motive ihrer Handlungsweise bewusst, wie sehr sie von dem, was sie behauptet, vernunft- und erfahrungsmässig überzeugt ist. Es ist unbegreiflich, wie man seinen diätetischen Nebengebrauch bei Krankheitsbehandlungen so leichten Muthes gestatten konnte.“ Und später sagt er noch: „Kein verständiger Arzt wird es für zweckmässig halten, neben seinen wohlgewählten Heilmitteln eine andere wirksame Arzney zu gebrauchen, und so verzeihe man es der Homöopathie,

*) E. Stapf a. a. O. S. 16.

wenn sie den Kaffee für eine der kräftigsten und wirksamsten Arzneien erachtend, seinen diätetischen und seinen diätetisch-medikamentösen (palliativen) Gebrauch und Nebengebrauch als gänzlich unverträglich mit ihrem Wesen erklärt, und ihn mit aller Kraft zu entfernen strebt, u. s. w. — Der Stifter der Homöopathie selbst spricht unsern Kaffee mittelst der oben angeführten Stelle von Stapf's vernunft- und erfahrungsmässigem Verdammungsurtheile nach seiner eigenen Erfahrung, als unschuldig los, und wirft somit diese ganze homöopathische Ansicht über den Haufen; denn Hofr. Hahnemann thut jetzt das unbegreifliche, und gestattet leichten Muthes den Nebengebrauch des Kaffees, und wahrscheinlich wird ihn Dr. Stapf doch noch für einen verständigen Arzt halten, wenn Hahnemann auch in neuerer Zeit diesen Nebengebrauch als verträglich mit der Heilung vieler Krankheiten durch andere wohlgewählte Arzeneien befunden hat. Ja, noch mehr, auch Herr Dr. Caspari *) bekennt, dass die Aegypter und Araber zwar sehr wenig essen, aber den ganzen Tag Kaffee und geistige Getränke trinken, wobei sie gesund und stark sind. Hinsichtlich der Nothwendigkeit, in welche die Bewohner des heissen Himmelsstriches vermöge ihres Climas gesetzt sind, Kaffee, Wein, Gewürze, u. dgl. in ungewöhnlicher Menge zu geniessen, entgegnet freilich derselbe: „Sind diese Nationen durch ihr Clima genöthigt, diese Genüsse zu sich zu nehmen, oder mit andern Worten, bedürfen sie derselben, um den nachtheiligen Einflüssen des Climas entgegen zu kommen; so werden diese Mittel eben da-

*) A. a. O. S.37.

durch unschädlich, indem sie ihre Kraft gegen jene krankheiterzeugende Potenzen verwenden, und den Organismus im Gleichgewicht mit ihnen erhalten. So sind Kaffee und die geistigen Getränke den heissen Zonen wirklich homöopathisch angemessen." (!)

Gesunde Personen, deren Organe schon vermöge der normalen Naturthätigkeit durch den stäten Stoffwechsel in ihrer Integrität erhalten werden, bedürfen freilich dieses Kunstreizes nicht; aber wie wenige indifferente Genussmittel gibt es wohl für den Menschen, und der Missbrauch hebt den Gebrauch nicht auf. Man sollte sich, wie der ausgezeichnete L. W. Sachs sagt, sowohl alles Anschuldigens, als Entschuldigens des Kaffees enthalten; weder verdient er das eine, noch braucht er das andere. Er ist eine wirksame arzneiliche Potenz, kann also schaden oder nützen, je nachdem diese Potenz zweckmässig gebraucht, oder thöricht missbraucht wird; er entspricht aber, diätetisch mässig genossen und gut bereitet, eben denjenigen perennirenden Nachtheilen, unter welchen die meisten Menschen der höheren Volksklassen, ja mehr oder weniger alle Stadtbewohner überhaupt, seufzen oder jauchzen; desshalb findet er auch in ihrem Körper eine so freundliche Aufnahme. Im Allgemeinen gebe jeder Gesunde bei dem täglichen diätetischen Genusse des Kaffeetrankes auf seine Empfindungen Acht, und schliesse aus denselben, ob er ihn fortsetzen oder unterlassen solle. Die allzulästernde Behauptung des Olearius und Platz, dass der arabische Liebling des Gaumens unmittelbar die Unfruchtbarkeit begünstige, ist unstatthaft, und wird durch mehrseitige Erfahrungen widerlegt; gerade im Erzgebirge, und namentlich in

Elbogen, sind die meisten Ehen bei Arm und Reich gesegnet, ohngeachtet beinahe alle Frauen eifrige Verehrerinnen und viele Männer Verehrer des orientalischen Fremdlings sind, und trotz dem oft einen Kreis von 6 bis 12 holden Kleinen um sich versammeln, oder doch wenigstens zur Welt gefördert hatten. Wenn Thierry und Gayant den Kaffee direkt auf Verkürzung des Lebens hinwirken lässt, so widerlegen ihn tausendfältige Beispiele von Personen, die sich fast einzig und allein durch ihn erhalten; wie ich ebenfalls in Elbogen und dessen Umgebung Matronen von 70 bis 80 Jahren beinahe blos von ihrem lieben Kaffee leben sah, welchen sie zum Frühstück, Mittagsessen, zur Jause und zum Abendmale ein oder mehrere Schälchen schlürften, und den Feinden des Kaffees zum Trotz auch recht gut vertrugen; selbst der geniale Voltaire liefert uns ein wahres argumentum ad hominem, indem er ohngeachtet des häufigen Kaffeegenusses, ein so hohes Alter erreichte, wo ihm erst in seinen letzten Lebensjahren die Aerzte das schleichende Gift verbiethen wollten. Auch der berühmte W. Harvey, Leibarzt des unglücklichen Königs Carl I. starb bei seiner Vorliebe für den Kaffeegenuss doch erst als ein Greis von achtzig Jahren im J. 1657. Eben so theilt Hr. Staatsrath Hufeland *) die kurze Lebensgeschichte eines im J. 1792 gestorbenen holsteinschen Bauern, des Namens Stender, mit, der gern Tabak schmauchte, in seinem Alter noch anfing, Thee und Kaffee zu trinken, und sein Leben trotz dieser Lebensverkürzungsmittel nicht früher, als im 103. Jahre beschloss. Auch die Abnahme der Gesundheit und Kräftigkeit bei den

*) Makrobiotik S. 94.

Bewohnern der schwedischen Provinz Dalekarlien wird *) der Einführung des Kaffeegenusses angeschuldigt; doch ist diese Anklage eines Theils deshalb ungerecht, weil der Kaffee dort von der niedern Klasse weder so allgemein, noch so übermässig und intensiv getrunken wird, andern Theils aber die Ursache der, seit zwölf Jahren besonders auffallenden schwächlichern Körperbeschaffenheit und mangelhaften Entwickelung, nach den Zeugnissen mehrer schwedischen Aerzte **) darin zu suchen ist, dass bereits Knaben von 10 — 15 Jahren dort schon eben so unmässig Branntwein trinken, als Erwachsene; und daher im J. 1826 die allgemeine Körperschwäche bei den Militärpflichtigen ein häufiger Grund der Ausschliessung vom Militärdienste war; in Gegenden, wo der Branntwein schwerer herbeizuschaffen ist, werden die jungen Leute viel kräftiger.

Ein zu schwacher Kaffee, den besonders die arme Volksklasse missbraucht, wirkt beinahe blos wie häufig getrunkenes warmes Wasser erschlaffend vorzüglich auf die Eingeweide des Unterleibs, verdünnt die organischen Säfte, befördert wohl die Haut- und Nierenthätigkeit, stört aber im Uebermasse genossen erfahrungsmässig die Verdauung, verursacht Trägheit des Stuhlgangs, Neigung zu Verschleimungen, Schleimflüssen und Unterleibsstockungen; ja, bringt dann nach des grossen G. van Swietens Erfahrung oft grosse allgemeine Schwä-

*) Das Ausland. 1829. N. 252.

**) Svenska Laekare-Saellskapets Handlingar. Elfte Bandet. Stokholm 1827.
C. F. Kleinert Repertorium. Leipz. 1830. Mai. S. 138.

che mit Zittern der Glieder, Bleichsucht und Blutflüsse zu Wege. Schlechter schwacher Kaffee, oft und in Menge getrunken, wie es in manchen Familien z. B. des Erzgebirgs zu geschehen pflegt, wird auch mit Recht als eine äussere veranlassende Ursache der so unheilvollen, itzt bei kleinen Kindern häufiger vorkommenden gallertartigen Magenerweichung angeklagt, indem die schon von Natur aus noch weichen Häute des kindlichen Magens bei der so schwachen Verdauungskraft dadurch noch schlaffer, mürber, zerreissbarer, schleimiger, ja endlich fast zerfliessend werden, wie die Erfahrung lehrt.

Ein zu starker Kaffee hingegen, besonders wenn er auch noch zu heiss getrunken wird, zeigt sich zu reizend und erhitzend, trocknet aus, verursacht Herzklopfen, Wallungen gegen Kopf, daher brennende klopfende Kopfschmerzen, Flimmern vor den Augen, Ohrensausen, Schwindel, Betäubung, Zittern der Glieder, verschiedenartige Blutungen, z. B. Nasenbluten, Bluthusten u. dgl., ferner Angstgefühl, Schlaflosigkeit oder nächtliche unruhige Träume; und wirkt gewiss, wie im Allgemeinen alle warmen Getränke, nachtheilig auf den Menstrual- und Hämorrhoidalfluss. So beobachtete ich in Elbogen, während ich dort als Stadtphysikus angestellt war, durch drei Jahre einen ziemlich bejahrten Mann, welcher als Hypochondrist und Hämorrhoidarius sich angewöhnt hatte, stark geröstete Kaffeebohnen öfters des Tages zu käuen, und daher immer einen kleinen Vorrath davon in der Westentasche bei sich zu tragen pflegte; dafür war er aber auch wegen des concentrirtesten Kaffeegenusses, meistens in einem an Leib und Seele aufgeregten exaltirten Zustande, und ging oft schon um zwei, drei Uhr Morgens behaglich auf dem Platze

auf und ab spazieren, indem er über Schlaflosigkeit, und nächtliche Unruhe mit steten Träumen klagte, und doch nicht, meinem eindringlichen Rathe zufolge, von dieser für seine Zustände insbesondere unpassenden Gewohnheit lassen wollte. Zu häufiger Kaffeegenuss pflegt nebst den, beim zu starken Kaffee angeführten Erscheinungen, auch leicht periodische Betäubung, Lähmungen verschiedener Körperparthien, oder doch wenigstens chronisches Nervenleiden, hysterische und hypochondrische Affektionen, Augenschwäche, häufig Zahnschmerzen und Caries der Zähne hervorzubringen. Nach Herrn Dr. A. Meyer *) in Hamburg soll der häufige Genuss des Kaffees einen grossen Einfluss auf die Entstehung und Verschlimmerung des lästigen, die Stirne und das Kinn besonders heimsuchenden Gesichtsausschlags haben, welcher zahlreiche anfänglich ganz kleine Knötchen (Finnen) vorstellt, die später an ihrer Spitze etwas Eiter bilden. Doch hat der Kaffee noch das Gute, dass er, selbst übermässig genossen, doch nicht den schwachen Trinker seines schönsten Attributs, der selbst bewussten Vernunft beraubt, wie es die andern erregenden, gegohrenen Flüssigkeiten leider oft thun, wenn sie zu diätetischem Zwecke, aber eigentlich undiätetisch getrunken werden. Gewiss eine sehr seltene Ausnahme ist der folgende Fall von Kaffeevergiftung mit Geistesalienation. Hr. Dr. Höring **) in Neuenstadt theilt die Geschichte eines 66jährigen Försters mit, welcher, ein leidenschaftlicher Liebhaber

---

*) A. Meyer der Arzt für Frauenzimmer u. s. w. Posen und Leipzig 1818. S. 63.

**) S. medizinisches Conversationsblatt des würtemb. ärztl. Vereins. Jahrg. I. Nr. 34. 1832.

des arabischen Trankes, ohne Wein u. dgl. zu trinken, blos durch übermässigen Genuss von Kaffee sogar in ein eigenthümliches Irrereden mit Zittern (Delirium tremens) verfiel; seine tägliche Dosis war freilich in den letzten Jahren nur beiläufig dreissig Tassen; und der Arzt stellte ihn nur durch anhaltende Anwendung des Opiums wieder her.

Zusätze von Milch und Zucker sind, wie auch der berühmte L. W. Sachs bemerkt, für den diätetischen Gebrauch im Allgemeinen immer zu empfehlen, ausgenommen nach einer ungewöhnlich starken Mahlzeit, und bei Personen, welche leicht in der ersten Verdauungszeit an Kopfweh leiden; sie machen ihn, wie schon Thuillier im J. 1675 zu Paris öffentlich vertheidigte, gesünder, milder und nährender; Taphia, Vanille u. dgl. aber noch hitziger und schädlicher. Der Zucker, der fast zu jeder Art Kaffee beigegeben wird, macht ihn blos für den Gaumen angenehmer, und, wenn wenig genommen wird, um nichts besser oder schlimmer, als das braune Gebräu ausserdem ist; aber zu viel Zucker in den Kaffee gethan erzeugt sogenannte Gährung im Leibe, und alle die Nachtheile, welche ein reichlicher Genuss des Zuckers und anderer Süssigkeiten hervorbringt, benimmt auch dem Getränke die so liebreizende gewürzhafte Bittere. Der zum Kaffee empfohlene süsse Zwieback veranlasst in Verbindung mit dem Milchkaffee leicht eine beschwerliche saure Gährung. Die dazu genommene Milch sey weder zu fett, noch zu wässerig; im erstern Falle wird der Milchkaffee schwer verdaulich, im letztern aber der bestzubereitete schwarze Kaffee durch den Zusatz der schlechten Milch verdorben, und verliert bedeutend von seinem Liebreize. Der Kaf-

feetrank gewinnt hingegen viel an Lieblichkeit, und schmeckt weit besser im gesellschaftlichen Kreise genossen; denn unsere Freuden werden grösser, wenn ein Freund sie theilt; und schon im grauen Alterthume machte der grosse Aristoteles die psychologische Bemerkung, der Mensch sey ein in so hohen Grade gesellschaftliches Wesen, dass er sich mit seinen Genüssen nicht isoliren kann, ohne sie zu verringern. Aber auf jeden Fall etwas zu boshaft sagt Herr Dr. Wertheim *) von Wien: „Eine unnachlässliche Bedingniss jeder wohlkonditionirten Assemblée ist die Auftragung eines starken Kaffees; und gewiss, wir haben es ausschliessend der Vorliebe unserer Damen für das Exerzitium ihrer Lippen zu verdanken, dass es bei uns nicht bis zur Sitte der Araber gediehen ist, welche bekanntlich bei ihren Besuchen, vor dem getrunkenen Kaffee, wie Pythagoräer schweigen, und kein Wörtchen hören lassen."

Das beste und zuträglichste Verhältniss im Allgemeinen bei Bereitung des Kaffees zu diätetischen Zwecken, welchen man weder zu stark, noch zu schwach nennen kann, ist beiläufig ein Loth nicht stark gerösteter oder gar verbrannter Kaffeebohnen auf zwei bis drei Tassen schwarz, oder drei bis vier Tassen Milchkaffee; oder auch 2½ Loth auf eine Kanne, in welche zwei Pfund (Seidl) Wasser gehen. Seine Temperatur beim diätetischen Trinken soll mässig seyn; zu heiss schadet er, daher das so bekannte Sprichwort: kalter Kaffee macht schön, besser und richtiger nach

*) D. Z. Wertheim Versuch einer medizinischen Topographie von Wien. 8. Wien 1810. S. 127.

Herrn geheimen Rath Dr. Mezler *) lauten sollte: heisser Kaffee macht hässlich; durch welche Drohung, wie ich glaube, manches zarte Wesen vielleicht vom schädlichen Genusse des heissen Getränkes abgeschreckt würde, oder wenigstens in Collision geriethe. Gesunden Menschen, welche einmal an den Kaffeegenuss gewöhnt sind, ist ein lauer Milchkaffee von der jetzt angegebenen Stärke wohl ein dienliches Getränke zum diätetischen Gebrauche, ja A. Richard in Paris rühmt den Kaffee so sehr, dass er sagt, dieses Getränke vereinige alle Vortheile der geistigen Getränke in sich, ohne einen ihrer Nachtheile zu besitzen; wohingegen andere, z. B. Stapf behaupten, dass ihm durchaus alle Criterien eines, sich zum diätetischen Gebrauche eignenden Stoffes gänzlich fehlen. Auch hier liegt die Wahrheit in der Mitte; denn nebst der unschätzbaren Annehmlichkeit, welche durch die Angewöhnung bedingt ist, erheitert, erfrischt und erhebt unser Kaffee jeden, wie gewöhnt er auch an dessen Genuss seyn mag, wenn er gut bereitet, mässig und nicht zu heiss genossen wird; diese Wirkung ist, wie Hr. Prof. Sachs meint, weder eine starke, noch eine plötzlich eintretende, noch schnell vorübergehende, noch auch endlich eine Abspannung zurücklassende; die Einbildungskraft und das Denkvermögen bewegen sich freier, rascher und lebhafter; nur selten mögen Fälle vorkommen, in welchen der Kaffeegenuss, statt zu erheitern und aufzuregen, das Gegentheil bewirkt, wie z. B. der grosse Göthe **) an sich

---

*) F. X. Mezler Diätetik für bürgerliche Mädchenschulen. Carlsruhe 1810. S. 100.

**) von Göthe. Aus meinem Leben. Bd. II. S. 281.

selbst die Beobachtung machte. Die Zunge wird gelenkiger, beredter und kühner, besonders bei gemeinsamen Genusse; ferner erhält und erhöhet er die innere und äussere Körperwärme, ist daher ein erfahrungsmässig gepriesenes Schutzmittel gegen das Erfrieren. Im Gegensatze liefert eine Tasse heissen schwarzen Kaffees in ein Glas frischen Wassers gegossen im Sommer ein sehr labendes Getränk, wie auch Herr O. M. R. Wildberg *) angibt. Er wirkt wohlthätig auf die physiologischen Funktionen der allgemeinen Haut und der Nieren, wie schon der alte Dr. J. N. Seitz **) in Ochsenfurth vor mehr als hundert Jahren anführt; er unterstützt überdiess den Abgang der, so mancherlei Plage verursachenden Blähungen und selbst bei vielen Personen die leichtere Entwindung der unbrauchbaren Stoffe durch Beförderung der wurmförmigen Bewegung in den Gedärmen; auch die Bewegungen des Herzens und des ganzen Gefässsystems werden kräftiger, gehobener und häufiger. Bei seiner mässigen Einwirkung auf den gesunden Organismus wird die Reizbarkeit aller Sinnesorgane nach Dr. Stapf krankhaft gesteigert. Die Sehkraft wird schärfer, das Gehör leiser, empfindlicher (Franz), der Geschmackssinn feiner (Hahnemann), selbst die Thätigkeit der Verdauungs- und Absonderungsorgane wird grösser, daher krankhaftes Gefühl von Hunger (Franz), der Geschlechtstrieb aufgeregter (Hahnemann), das Allgemeinfühl lebhafter. Der Kaf-

---

*) G. F. L. Wildberg Handb. der Diätetik für Menschen im gesunden Zustande. Leipz. 1828.

**) Dessen Trost der Armen, d. i. schlechte, jedoch bewährte Hausmittel u. s. w. Nürnberg 1726. S. 646.

fee verscheucht bei geistig Beschäftigten die Ermattung der Psyche und die Schläfrigkeit (Seitz, Massieu), wenn er kurz vor der gewöhnlichen Schlafzeit getrunken wird, indem er nach Seitz's itzt freilich obsoleter pharmakodyamischer Ansicht die Lebensgeister extrikiret und beweget. Ja der berühmte Hofmedikus H. M. Marcard in Pyrmont *) erzählt in dem Kapitel von der kränklichen Reizbarkeit, dass er selbst vor Angst umkäme, wenn er es wagte, des Nachmittags etwas spät eine Tasse Kaffee oder starken feinen Thee zu trinken, den er vormals wohl vertrug. Der erfahrene französishe Arzt Fr. Em. Foderé **) glaubt unter anderen Ursachen auch dem, jetzt in Wallis verbreiteten diätetischen Genusse des arabischen Kaffees die wohlthätige Verminderung der dort sonst so häufigen bedauernswerthen Menschen zuschreiben zu müssen, welche an Geist und Körper schlecht entwickelt nur einen unedlen Rang, eine niedrige Stufe in der menschlichen Gesellschaft einnehmen, indem sie mehr oder weniger blöde, stumpfsinnig, im Physischen missgestaltet, plump und meist im hohen Grade kröpfig sind, in den Alpenthälern der Schweiz, Steiermarks, ja selbst im Erzgebirge theils sporadisch, theils endemisch vorkommen, und unter dem Namen Cretinen oder Trotteln bekannt sind.

Am heilsamsten ist der Kaffeetrank bei neb-

---

*) H. M. Marcard Beschreibung von Pyrmont. 8. Leipz. 1785. Bd. II. S. 111.

**) Fr. Em. Foderé über den Kropf und den Cretinismus. Aus dem Französisch. v. Dr. Lindemann. Berlin 1796. Meissner und Schmidt Enzyklopädie der mediz. Wissenschaften nach dem Diction. de Medic. Leipz. 1830. Bd. III. S. 259.

lichter rauher Atmosphäre, im Frühjahre und Herbste, im feuchten Winter; nicht vor, sondern bald nach dem Tische genossen, denn der Genuss des Kaffees vor dem Mittagsbrode veranlasst eher Appetitlosigkeit, als Esslust; aber nach der Mahlzeit, ohne Zusatz von Zucker oder Milch, unterstützt und hebt er die Verdauungskräfte, und ist dem von reizenden oder blähenden Speisen und erhitzenden Getränken vollem Magen behaglich. Dieser allgemeinen Erfahrung widerspricht der einzelne Fall, welchen ein wechselfieberkranker Arzt *) an sich selbst beobachtet haben will, wo der schwarze Kaffee nachtheilig auf das Verdauungsgeschäft wirkte, und sogar Nachmittags getrunken weniger zuträglich befunden wurde, als Morgens; doch empfand der Patient auch hier gewöhnlich eine polternde Bewegung im Magen nach dem Genusse, so dass er ihn ganz abschaffte. Besonders passend ist er für Männer und Frauen höheren Alters, wenn sie nicht mit Andrang des Blutes gegen das Hirn bedroht sind, wie bei vielen Greisen der Fall eintritt (Rostan) für Personen kalten phlegmatischen Temperamentes, für dickwanstige, aufgedunsene, verschleimte Wasser- und vorzüglich Biertrinker, bei mehr sitzender Lebensweise, für sogenannte magenschwache, zur Säure geneigte Subjekte, bei denen allen die, durch die Schwäche der verschiedenen Apparate charakterisirte Körperbeschaffenheit eine mehr erregende Lebensweise erfordert; hier müssen die trägen Verdauungskräfte gehoben, durch einen edlen Wein, durch einen starken Kaffee muss die schlummernde Regsamkeit des Hauptorgans des Kreis-

*) Beobachtungen über das Wechselfieber, von einem Arzte an sich selbst gemacht. J. Heckers liter.

laufes, und durch dessen Dazwischenkunft die Thätigkeit des Hirns angeregt werden, eben desshalb ist der mässige Genuss des Kaffees auch den meisten Gelehrten zuträglich *) wie bereits J. Jussieu **) vor beinahe hundert Jahren vertheidigte, und bis jetzt die tägliche Erfahrung in den meisten Fällen bestätiget. Um die Seelenanstrengung durch künstliche Reize zu erwecken oder zu verstärken und zu verlängern, bedient man sich am gewöhnlichsten des Weines, des Kaffees oder des Tabaks; obgleich nun diese künstlichen Denkhülfen überhaupt nicht zu billigen sind, weil sie immer doppelte Erschöpfung bewirken und stufenweise je stärkere Reize nothwendig machen, so muss man doch mit unserm verehrten Nestor Hufeland, leider eingestehen, dass sie in den jetzigen Zeiten, wo die Geistesarbeit so häufig nicht von Minervens Laune, sondern oft von bestimmten Zeiten und Stunden abhängt, nicht ganz zu entbehren sind; und dann möchte eine Tasse Kaffee, oder eine Priese oder Pfeife Tabak für den daran Gewöhnten noch am zuträglichsten seyn; nur muss man sich, wie es wohl überall im menschlichen Leben die Klugheit erheischt, vor dem Missbrauche hüten, weil solcher dann den schädlichen Einfluss der Geistesanstrengung unglaublich erhöhen würde. Weniger passt der Kaffee im Allgemeinen zur warmen trockenen Sommerszeit, bei heiterer Witterung, für junge, vollblütige, magere, exal-

---

Annalen u. s. w. Berlin 1832. VIII. Jahrgang. Bd. XXIII. S. 381.

*) Rostan im Diction. de Medecine.

**) J. de Jussieu diss. Literatis salubris Caffé usus Paris 1741.

tirte oder melancholische Individuen, für solche mit arthritischer Anlage (Sennert) *) für Weintrinker, für Leute, welche eine mehr körperlich thätige Lebensweise führen; er wirkt, wie schon der berühmte Linné **) bemerkt, direkt schädlich auf nervenschwache, cholerische, hypochondrische und stark hysterische Individuen, deren einzelne Krankheitsanfälle er zwar palliativ zu beschwichtigen im Stande ist, und daher schon seit Willis ***) Zeiten von ihnen oft zur Erleichterung in Anwendung gebracht wird. Doch gestattet selbst der berühmte Joh. Kaempf ****) manchen Hypochondristen den Genuss des Kaffees, unter der Bedingung, dass er beim Aufgiessen kochenden Wassers und beim gelinden Sieden behutsam vom obenschwimmenden Schaum befreit wird, welcher letztere nach der Beobachtung dieses erfahrnen Praktikers das Zittern und Herzklopfen veranlassen soll. Noch weniger taugt der blosse arabische Kaffee für die Kinder und schwangere Frauen, so wie für Candidaten des Schlagflusses, des Blutspeiens (Chomel) der Goldader, oder knotigen Lungensucht (Meissner), für Candidatinnen des Abortus, und des Gebärmutterblutflusses (Geoffroy) für mit

---

*) Utcunque tamen Coffee et Thea modica quantitate interdum permittenda sunt; his vero sorbitionibus lac semper conjungendum est.

**) C. a Linné Materia medica. Editio quinta auctior, curaute Schrebero. 8. Lips. et Erlangae. 1787. p. 69.

***) J. Allen synopsis medic. pract. Amstelod. 1730. pag. 128. artic. 117.

****) In seinem klassischen Werke über die Unterleibskrankheiten. Dessau und Leipzig 1784.

Skirrhen Behaftete u. dgl. — was jeder praktische Arzt aus der traurigen Erfahrung zu bestätigen, gewiss im Stande ist. Wer zu Hämorrhoidalbeschwerden disponirt ist, kann nach H. Prof. E. Osann in Berlin ihren Ausbruch und Entwicklung leicht durch den häufigen Genuss von starken und heissen schwarzen Kaffee, von schwerem Tabak und durch Mangel an zweckmässiger Bewegung befördern. Hinsichtlich der zu Krämpfen verschiedener Form geneigten Personen, muss, wie auch H. Prof. W. A. Haase in Leipzig sagt, die Gewohnheit entscheiden, ob in ihre Diät der Kaffeegenuss aufgenommen werden darf oder nicht, obwohl Cullen, Ferrus u. A. den Thee und Kaffee streng verbieten.

Dem berühmten Herrn Hofr. Dr. Fr. L. Kreysig in Dresden zu folge kann selbst der, die Mineralwässer zu Carlsbad Embs, Marienbad, Franzensbrunn u. s. w. trinkende Curgast eine halbe Stunde nach vollendeten Trinken etwas Kaffee oder Thee mit Milch und etwas Weissbrod geniessen, ja oft ist es nöthig, besonders bei den kalt zu gebrauchenden Wässern, des Morgens vor dem Anfange des Trinkens eine Tasse Kaffee u. dgl. zu erlauben, weil sehr viele Kranke nur zu sehr daran gewöhnt sind, und ohne ihre Tasse Kaffee gleich nach dem Aufstehen aus dem Bette, den ganzen Tag über Kopf- oder Magenweh klagen. Dasselbe räth des Morgens nach dem Genusse der vorgeschriebenen Menge des franzensbader Heilwassers unser hochgeachtete k. k. Rath Dr. J. R. Bischoff *) mit den Worten an: dann kann,

*) In G. J. M. Graumann's kurzer Darstellung der heilsamen Wirkungen der Heilquellen in Kaiser-Franzensbad u. s. w. Prag 1817. S. 44.

wenn man Neigung dazu fühlt oder überhaupt daran gewöhnt ist, das Frühstück eingenommen werden, wozu sich Kaffee oder Chokolade am besten eignen; Thee ist nur selten beim Gebrauch des Egerwassers zulässig. Selbst nach Tische erlaubt dieser grosse hippokratische Arzt nicht nur den Gesunden, sondern auch den Curgästen unser Getränk, indem er *) sagt: Ist man gewohnt nach Tische Kaffee zu trinken, so kann man auch diese Gewohnheit fortsetzen; am besten wird der Kaffee bekommen, wenn man ihn ohne Milch trinkt. Bedenkt man überdiess, dass die ganzen Verhältnisse des Lebens wie der treffliche Sachs sich ausspricht, so wie auch die Lebensweise der grössten Mehrzahl derjenigen Menschen, welche sich des ächten Kaffees diätetisch bedienen, eine gewisse Verstimmung des Nervensystems überhaupt, besonders aber eine mehr oder minder grosse, krankhafte Disharmonie zwischen den Thätigkeiten des Cerebral- und vegetativen Systems zur fast unausbleiblichen Folge haben, und dass auch diese Uibelstände in der That ein Ingredienz ihrer relativen Gesundheit ausmachen, so wird man es nicht in Abrede stellen können, dass unser Kaffee eben bei der Mehrzahl der zur sogenannten gebildeten Classe gehörigen Menschen, zum wahren und vielfach ausgleichenden Arzneimittel wird, gerade durch den diätetischen Gebrauch.

Zuvörderst wird er, nach Sachs, in der Genesungsperiode aus allen bedeutenden Krankheiten mit entsprechendem Nutzen angewendet, besonders aus denjenigen, wo das sensible System sowohl in der Affection, als in der Reaktion sehr betheiligt gewesen war, also aus den-

*) Ebendas. S. 49.

jenigen, die der ärztliche Sprachgebrauch als mit nervösem Charakter bezeichnet; hier ist der Kaffee als langsam und ruhig wirkendes, nervenstärkendes Mittel wahrhaft helfend. Aufmerksame Aerzte und Personen, welche sich selbst einmal in einer solchen kränklichen Genesungslage befunden und beobachtet haben, wissen es sehr wohl, wie labend und hülfreich dann eine Tasse guten Kaffees sei. Dabei ist er, nach Herrn Prof. Sachs ganz erfahrungsmässiger Bemerkung, ein sicherer und sehr empfindlicher Messer für das Vorhandenseyn auch des geringsten Grades von Saburralzustand; denn wo dieser eintritt, empfindet der Rekonvalescent Abneigung gegen jenen gewohnten Genuss, und gewiss eine nachtheilige Wirkung davon, wenn er ihm dennoch aufgenöthigt wird. Und wie der Kaffeetrank ein wahres Medikament der Genesung abgibt, so ist auch das Verlangen darnach ihre erste Ankündigung, was sich vorzüglich bei starken Kaffeefreunden und Freundinnen häufig beobachten lässt. Gewiss häufig bewährt sich die praktische Beobachtung, dass der Arzt bei der Wahl der Nahrungsmittel, welche er einem chronischen Kranken oder Wiedergenesenden gestatten darf, immer auch das Verlangen des Letztern insbesondere berücksichtigen solle; es leidet keinen Zweifel, dass in der Regel ein vom Kranken gewünschter Genuss bei weitem besser bekömmt, als ein anderer, der ihm gleichgültig oder gar widerwärtig ist, wenn er übrigens noch so angezeigt und zweckmässig wäre; freilich darf das noch so heisse Verlangen des Kranken oder Wiedergenesenden nur dann beachtet werden, wenn die reizende Frucht vom Baume der diätetischen Begehrung keine, in dem einzelnen Falle wesentlich schädliche und zweckwidrige Eigenschaften

besitzt, überhaupt wenn kein sogenannter falscher Appetit obwaltet. Auf ähnliche Weise räth auch Hr. Prof. Heinroth *) den Rekonvalescenten von akuten Krankheiten, unter gewissen Umständen, ein Schälchen Kaffee an. Auch theilt Herr Hofmed. Lentin **) die in mancherlei Rücksicht merkwürdige Geschichte einer langwierigen Gemüthskrankheit mit, wo ein von Jugend auf melancholischer Soldat von jeher stark Tabak rauchte, auch die beiden Jahre vor seiner Krankheit häufig Brantwein und Kaffee trank, als Mittel sich die drückende Beschwerde des Trübsinnes auf kurze Zeit zu erleichtern. Da sich im Verlaufe der immer zunehmenden Krankheit nach vorausgegangener Fresshaftigkeit die Esslust ganz verlor, genoss derselbe in Zeit von zwei Monaten nicht das Geringste von festen Speisen, sondern blos etwas Kaffee, den er besonders vom Ausbruche seiner jetzigen Krankheit an beinahe ausschliesslich liebte; ja Kaffee blieb ohne bemerkbaren Nachtheil seine bis in den qualvollen Tod getreue Labung, während er zuletzt alle andere Nahrungs- und Heilmittel ausschlug, welche auch vermöge dem Sektionsbefunde bei den, in der Substanz der linken Hirnhälfte befindlichen Knochen nichts hätten fruchten können. — Wer zu viel und zu starken Kaffee getrunken hat, und sich durch diese Art von Vergiftung in jeder Sphäre des organischen Lebens überreitzt fühlt, findet erfahrungsmässig im Chamillenthee das beste Gegenmittel. Mit etwas Rum und vielem Zucker gewürzt, als Kaffeepunsch oder mit Wein-

*) Heinroth a. a. O. S. 205.

**) In J. F. Blumenbach mediz. Bibliothek. Göttingen 1787. II. Bds. 4. Stück. S. 744.

geist abgezogen, oder mit Liqueuren vermischt unter dem Namen Gloria ist er ein sehr kräftiges Verdauungsmittel nach zu reichlichen Mahlzeiten. Interessant ist die Bemerkung des H. Dr. Siemerling *) in Stralsund, dass die bei den Brantweintrinkern am Ende lästig werdende Brantweinatmosphäre durch den Genuss einiger, etwas stark gebrannter Kaffeebohnen, wenigstens augenblicklich verscheucht wird. Das ausgekochte und getrocknete Kaffeepulver gibt nach H. Dr. Krünitz **) ein gutes Mittel ab, die Zähne weiss und schön zu erhalten, so wie auch das aufgelockerte Zahnfleisch vor der Entmischung zu bewahren. Nach seiner Meinung könnte man sich des Kaffeepulvers auch füglich als eines Schnupftabaks bedienen; es wäre hiezu der frischgebrannte und gemahlene, nicht abgekochte Kaffee dienlicher und sollte billiger Weise den viel schädlicheren Sorten des verschiedenartig gebeitzten Schnupftabaks vorgezogen werden; doch über diese Angelegenheit muss ich den Tabakschnupfern die Begutachtung überlassen, da meine Nase dabei keine competente Stimme hat, obwohl es mir selbst däucht, dass der Kaffee eben so wenig den Schnupfern den ächten Tabak, als umgekehrt je der Tabak den Kaffeefreunden ihren braunen Trank, schon wegen des ganz verschiedenen Reizes, zu ersetzen im Stande sei.

Zu technischen Zwecken lässt sich aus den gebrannten und gemahlenen Kaffeebohnen eine gute, zu

---

*) In Hufeland und Osann's Journal der prakt. Heilkunde. Berlin 1830. VII. Stück. Juli LXX. Bd. 1. Heft.

**) Krünitz oekonom. technol. Enzyklopädie. Berlin 1793. XXXII. Thl. S. 263.

Zeichnungen dienliche braune Farbe verfertigen, welche unter alle übrigen gemischt, auch zum Schattiren gebraucht und gut verrieben werden kann. Aus den rohen Bohnen lässt sich eine grünliche Farbenbrühe ziehen, deren Farbe aber, so schön sie scheint, nach Westfeld und Böhmer doch nicht zum Färben taugen soll. Brugnatelli gewann daraus mit gelöstem Natrum eine smaragdgrüne Farbe; eine noch weit angenehmere erhält man mit alkoholischer Natronlösung. Bizio's oder vielmehr Magnon's grüner Kaffeelack, der sich in einem Absud von 1 Theil gut gestossener, roher Kaffeebohnen mit 8 Theilen Kupfervitriolauflösung durch Aetznatron niederschlägt, während die rückständige Flüssigkeit kastanienbraun erscheint, wird an der Luft schön grün, noch lebhafter, wenn man ihn mit Essigsäure bespritzt; mit Gummiwasser auf Papier getragen verbleichet er in vielen Monaten nicht. Ferner erhält man durch Uebergiessen von 12 Theilen Kaffeebohnen mit dem Weissen von einem Ei, wenn man das Ganze sechs bis acht Tage an einem kühlen Orte stehen lässt, für Backwerk und essbare Tafelaufsätze ein sehr schön grünes unschädliches Eiweiss, wenn jene Schöpfungen der Kunstbäckerei keine Säure enthalten.

Endlich wird der Kaffee auch in der höheren, feineren Kochkunst zu mannigfaltigen Leckergerichten verwendet, von denen ich, selbst hier für etwaige freundliche Leserinnen, einige anzuführen nicht unterlassen will, obwohl dieser Gegenstand keineswegs in das Bereich meiner Schrift zu gehören scheint, indem man mit Recht annehmen muss, dass ich mich mehr mit der lateinischen, als mit der französischen oder deutschen Küche befasse. Es sind:

1. Rahmnäpfchen von ungemahlenem Kaffee.

Man kocht zehn Näpfchen voll Rahm (Schmetten, Obers) auf, zerlässt ein Viertelpfund Zucker darin und erhält es warm. Vier Loth Kaffeebohnen röstet man halb und thut die Bohnen heiss in den Rahm, deckt ihn zu und lässt ihn kalt werden. Nun lässt man den Rahm durch ein Sieb laufen, damit die Kaffeebohnen zurück bleiben, rührt 6 Eierdotter hinein und passirt es durch ein Haartuch. Man füllt die Näpfchen damit; siedet Wasser in einem Casserol, stellt die Näpfchen hinein, von welchen der vierte Theil über das Wasser hervorragen muss, deckt das Casserol zu, thut Kohlen oben auf, und lässt sie im Marienbade gelinde gehen. Nach zehn Minuten, wenn der Rahm in den Näpfchen steht, nimmt man sie heraus und trägt sie zuletzt kalt auf.

2. Näpfchen mit schwarzem Kaffee.

Man kocht starken schwarzen Kaffee, füllt acht Näpfchen damit voll, thut ihn alsdann in ein Casserol, setzt sechs Loth Zucker zu, lässt ihn aufkochen und wieder kalt werden, rührt sechs Eierdotter dazu, passirt es viermal durch, und gibt es auf die oben bei 1. beschriebene Art in die Näpfchen.

3. Brotauflauf mit Kaffee.

Man kocht Rahm mit zwölf Loth Zucker, thut acht Loth blass geröstete Kaffeebohnen hinein und deckt es zu. Hernach wenn es kalt geworden, reibt man es durch ein Sieb in die zubereitete Brotkrume, lässt es wieder kalt werden, bäckt dann diesen Auflauf in einem nicht allzu heissen Ofen, und servirt ihn, sobald er aufgegangen ist.

4. Französische Blättertorte von Kaffee.

Man macht von einem halben Pfund Butter einen hochaufgehenden Butterteig, schlägt ihn zwei oder dreimal, lässt ihn eine oder zwei Stunden rasten; während dem mache man zwei Tassen starken klaren Kaffee, gebe eine Tasse Rahm und hinreichend Zucker dazu, schlage vier Eierdotter daran und rühre es auf der Gluth so lange, bis es dick wird; nun lasse man es auskühlen, und walke den Teig gut messerrückendick aus, schneide drei Blätter, überstreiche zwei mit dem Kaffee, das dritte besäe man mit geriebener Chokolade, lasse es langsam backen und hernach etwas auskühlen; lege die drei Blätter auf einander, so dass das Blatt mit Chokolade das mittlere wird, mache ein Eis darauf, lasse sie troknen und gebe sie warm auf die Tafel.

5. Kaffeesulz.

Man macht einen guten starken Kaffee, seihet ihn klar ab, und lässt ihn mit einer hinreichenden Menge Zucker eine Viertelstunde sieden; nun gibt man auf eine halbe Mass Kaffee ein gutes Loth aufgelöste Hausenblase darunter, lasse es mit dem Kaffee ein paarmal aufsieden, seihe es hernach durch ein Tuch in die dazu gehörige Schale, stelle es auf Eis und lasse es sulzen.

6. Kaffeesulz mit Rahm.

Man brennt ein Viertelpfund Kaffee nicht gar zu stark, gibt acht oder zehn Mandelkerne dazu und röstet sie mit dem Kaffee, stösst es dann und kocht es in drei Seideln guten Rahm; wenn er gut gesotten und sich gesetzt hat, seihet man es durch ein Tuch, thut so viel Zucker dazu, dass der Kaffee süss wird, gibt anderthalb

Loth aufgelöste Hausenblase dazu, seihet ihn abermal durch ein Tuch in die passende Schale, und lässt ihn an einem kühlen Orte sulzen.

7. Kaffee-Créme.

Man röstet ein Viertelpfund Kaffee nur leicht braun, stösst oder reibt ihn nicht gar zu fein, kocht ihn in drei Seidel siedenden Rahm, lässt ihn gut sieden und kalt werden; seihet ihn dann durch ein Tuch, rührt zwölf Eierdotter darein, und zuckert ihn wie einen andern Kaffee; schüttet die Créme in die dazu gehörige Schale, und lässt sie in siedendem Wasser mit oben liegender nur geringer Gluth so lange kochen, bis sie gestockt ist.

8. Kaffeegefrorenes.

Man bereitet einen guten starken Kaffee; wenn er gesotten und sich gesetzt hat, seihet man ihn in ein Geschirr, gibt so viel guten Rahm hinzu, als man gewöhnlich zu einem guten Kaffee nimmt; unter den Rahm kann man ein wenig Vanille mitsieden lassen, und gibt so viel Zucker dazu, dass die Süsse vorschlägt. Will man das Gefrorene recht gut haben, so röstet man auf eine halbe Mass Kaffee zwanzig Mandelkerne schön lichtbraun, und kocht sie mit dem Kaffee, nachdem sie vorher fein geschnitten worden; dann schüttet man die Masse in die Gefrierbüchse und drehet sie so lange, bis sie gefroren ist, macht aber das Eis mit dem Löffel öfters los, damit es nicht bröcklich wird.

Noch macht man Kaffeekrapfen, Kaffeeconsummée, Kaffeepunsch, Kaffeeliqueur u. s. w., welche verführerischen Kunstgebilde der französischen Küche meiner Meinung nach, alle die bereits oben geschilderten erregenden und erhitzenden Eigenschaften des konzentrirten schwarzen Kaffees, wenn auch unter

der Maske der Lieblichkeit an sich tragen, folglich einen gewiss nur selten anzuempfehlenden, für wenige Personen zuträglichen Genuss darzubieten im Stande sind.

Aerztliches. In medizinisch-praktischer Hinsicht kann und muss wohl ein Getränke, welches einen solchen bedeutenden Einfluss auf den gesunden menschlichen Organismus ausübt, welches so kräftig den Zustand unserer Organe und ihre regelmässigen Verrichtungen umzustimmen vermag, bei mehreren krankhaften Affektionen ein grosses Hülfsmittel abgeben, das selbst die, dem Kaffee als diätetischem Getränke so ganz abholde Homöopathie vorzüglich rühmt, und Dr. Stapf*) unter die wohlthätigsten, von keinem andern zu ersetzenden Heilmittel zählt, wenn es am rechten Orte und in gehöriger Gabe in Gebrauch gezogen wird. Der Kaffee würde, nach des vielerfahrenen L. W. Sachs Urtheile, ein bedeutendes Arzeneimittel seyn, wenn sein diätetischer Gebrauch nicht fast zur allgemeinen europäischen Sitte geworden wäre, und in der That bewährt er sich, arzneilich angewendet, bei Personen, die daran nicht stark gewohnt sind, als ein entschieden wirksames Heilmittel; ja, man darf, näher erwogen, wohl behaupten, dass er diesen Charakter eigentlich niemals verläugne; denn eben diejenigen, welche seinen Genuss zu einem diätetischen gemacht haben, tragen auch in ihrer relativen Gesundheit, durch das Ganze ihrer Lebensweise einen pathologischen Zustand in sich, dem eben der Kaffee arzneilich entspricht. Und wäre der arabische Kaffee auch wirklich ein, an sich noch so gefährlicher

*) E. Stapf über die Diätetik. (Im Archiv für die homöopath. Heilkunst. Leipz. 1823. II. Bd. 1. Hft. S. 18.)

Körper, wie es doch wahrlich der Fall nicht ist, so stünde seiner Einführung in den Arzneischatz und seiner medizinischen Anwendung bei Ungewohnten kein Hinderniss im Wege, indem in der Hand des klugen und erfahrnen Arztes selbst das verderblichste Gift zur heilsamsten Himmelsgabe wird, z. B. Quecksilber, Arsenik, Blausäure. Doch wird der Kaffee erst in neueren Zeiten und nur selten von Aerzten, als ein flüchtiges, gelind adstringirendes Erregungsmittel für das Gefäss- und Nervensystem in Anwendung gebracht; ja nach Herrn Prof. Sachs *) wird man schwerlich irgend eine Substanz aus unserm Arzneischatz nennen können, die, wie der Kaffee, einen so reinen, milden und allgemeinen Einfluss auf das gesammte Nervensystem, besonders aber auf die vegetative Sphäre desselben ausübte. Um so häufiger wird er aber als palliatives Hausmittel in einem Heere von den verschiedenartigsten Krankheitszuständen angerathen und mitunter missbraucht. Doch ist er natürlicher Weise im Allgemeinen nur solchen Personen zu verordnen, bei welchen noch nicht die Energie seines ohnstreitig ausgezeichneten arzneilichen Wirkungsvermögens durch die Gewöhnung an seinen diätetischen oder diätetisch-medikamentösen Gebrauch neutralisirt worden ist. Die besonderen Formen, in welchen man den Kaffee als innerliches Heilmittel empfiehlt, sind folgende: a) als Abkochung der ungerösteten Kaffeebohnen, b) als Abkochung der gerösteten Kaffeebohnen, c) als grünes Kaffeepulver, d) als Kaffeeextrakt, e) als Tinktur des rohen Kaffees und f) als Tinktur der gebrannten Bohnen, endlich g) als gallertartige Auflösung,

*) Sachs und Dulk Handwörterbuch u. s. w. II. 1 S. 247.

welche in einem Rumfordschen Topfe bereitet und mit Wasser verdünnt wird. Aeusserlich wird er angewendet als h) Dunstbad des gebrannten Kaffees für die Augen, i) Allgemeine und k) Oertliche Halbbäder, l) als Klystier, m) als Rauchmittel und n) als Räucherungsmittel.

Schon der als Naturforscher und Arzt gleich berühmte C. Linné *) zählt folgende arzneiliche Kräfte des gebrannten Kaffees auf: exsiccans, excitans, calefaciens, pellens, carminativa, diuretica, antivenerea, anthelminthica; noch war damals die vis antipyretica unbekannt. Meistens trinkt man ihn zum Heilzweke von intensiver Stärke 1—2 Loth auf eine Tasse und ohne Zusatz von Milch oder Zucker bey leichten Erkältungskrankheiten; auch homöopathisch wird die Tinktur des rohen Kaffees bei starken Verkältungen und darauf folgenden Schmerzen nach S. Hahnemann mit Nutzen angewandt; sehr häufig wird er, besonders als Hausmittel, bis zur Ungebühr benützt, bei Wind- und Krampfkoliken (Thon), bei manchen Amenorrhöen (Richard), deren einige hartnäckige Fälle ich selbst durch die starke Abkochung des Kaffees ohne Dazwischengabe eines anderweitigen Arzneimittels glücklich zu heben im Stande war; sie bewährte die Angabe des Linné als Pellens, und seitdem trat die Menstruation in jeder Beziehung regelmässig ein. Bei schwachen jungen Mädchen von torpider Leibesbeschaffenheit, wo ihn auch Rostan für angezeigt hält, erleichtert starker Kaffee, diätetisch genossen, oft das Erscheinen des Menstrualflusses, durch wohlthätig wirkende gelinde allgemeine

*) C. a. Linné Materia medica. Editio quinta, curante Schrebero. Lips. et Erlang. 1787. pag. 69.

Aufregung der Lebensthätigkeit im Gefäss- und Nervensystem. Als Abkochung werden die ungebrannten Bohnen bei hartnäckigen chronischen Diarrhöen nach Morellot, Swediaur, Lanzoni *) und Mellin gebraucht.

Um bei herrschenden colliquativen Durchfällen in den Militärspitälern, besonders in Kriegszeiten die normale Mischung der Säfte wieder herzustellen und die fehlerhaft profuse Sekretion in den Gedärmen aufzuheben, fand H. Dr. und Prof. (itzt Protomedicus) Lorenz von Vest **) eine Verbindung des schwarzen Kaffees mit Opium unter allen Mitteln bei weiten am wirksamsten, und verordnete zu einer Tasse recht warmen guten schwarzen Kaffees einen Gran Opium; ja in einigen Fällen bekamen die Kranken bis zwölf Gran Opium, ohne im geringsten betäubt zu werden, welches nur dadurch erklärt werden kann, dass der Kaffee dem Opium seine narkotische Kraft benimmt. Oder vielleicht ist es gerade diese Verbindung zweier Substanzen, die sonst in Bezug auf das Nervensystem in Opposition stehen, welche dieser Art Sekretion so sehr entspricht. Hat der Durchfall sich gemindert, so gab v. Vest nicht mehr den Kaffee im Aufguss, sondern bequemer als Pulver. Der geröstete Kaffee wird pulverisirt, und in Gaben von 40 Gran mit einem Gran Opium, im Tage zwei bis viermal gereicht, bis der Durchfall ganz nachgelassen hat. Dasselbe bestätigen die Erfahrungen des H. Gub. R. Joh. Burger ***) in einer Typhusepidemie im Militärspitale

*) Acta. Natur. Curios. Vol. I. obs. 44.

**) In Beobachtungen und Abhandlungen aus dem Gebiete der gesammten prakt. Heilkunde. Wien 1819. I. Bd. S. 247.

***) Ebendaselbst. Wien 1824. IV. Bd. S. 170—173.

zu Klagenfurt im J. 1814, wo derselbe allen jenen Kranken, bei welchen das entzündliche Stadium der Krankheit vorüber, dafür aber der erschöpfende Durchfall eingetreten war, eine Tasse schwarzen Kaffee von einem Loth ohne Zucker reichen liess und guten Erfolg beobachtete. Er sagt daher, es qualifizire sich der Kaffee allerdings in einem Krankheitszustande, wo gesunkene Lebensthätigkeit mit einer besondern Schwäche und Laxität der Gedärme vorhanden ist, und er nimmt keinen Anstand, ihn unter die wirksamsten Mittel wider die colliquativen Durchfälle zu zählen. L. V. Lagneau *) sah auch auf dem Rückzuge der Franzosen aus Russland viele Soldaten sich zu verschiedenen Malen von der schmerzhaften Diarrhoe, welche für eine so grosse Anzahl ihrer unglücklichen Gefährten tödtlich war, dadurch heilen, dass sie Morgens und Abends eine Tasse starken schwarzen Kaffee, und zwar meistentheils ohne Zucker tranken; wohingegen Paulitzky und A. den Kaffee als in der Ruhr und ähnlichen Zufällen unpassend und schädlich widerrathen. Ja selbst in vielen Fällen des gefahrvollen sporadischen und epidemischen Brechdurchfalles bewies sich der konzentrirte schwarze Kaffee hilfreich; nicht nur während dem Stadium der Vorboten, wo ihn vorzüglich H. Dr. Barchewitz **) und A. Slawikowsky ***) lobt, sondern auch in der ausge-

*) In Meissner und Schmidt Enzyklopädie u. s. w. Leipzig 1832. Bd. VIII. Artik. Militär S. 450.

**) E. Barchewitz über die Cholera. Nach eigener Beobachtung in Russland und Preussen. Danzig 1833.

***) Die Choleraepidemie in Lemberg In mediz. Jahrbüchern des k. k. öster. Staates. Wien 1833. Bd. XIII. St. 4.

bildeten Cholera; und besonders als Stillungsmittel des übermässigen Erbrechens und Durstes erlangte er in der letzten grossen Weltseuche einen vielfältig bewährten Ruf, wie nebst vielen andern Aerzten auch Dr. Jänichen *) in Moskau, Prof. L. W. Sachs **) in Königsberg, und Dr. Gottel ***) in Elbing erfuhren. Auch in Prag wurde mitunter der schwarze Kaffee nicht blos von Nichtärzten mit entsprechendem Nutzen als schnelles Hausmittel bei beginnendem Choleraanfalle, sondern auch von Aerzten angewandt. Mein verehrter Freund, der H. Regimentsarzt Dr. von Mezler erzählte mir einige Fälle, wo dieses Mittel von ihm beim heftigsten Erbrechen mit sehr gutem Erfolge in der Choleraepidemie des J. 1832 verordnet wurde, unter Umständen, wo man mit keinem andern Mittel dieses höchst gefährliche und lästige Symptom zu heben vermochte. Vorzüglich aber führt er in seinem Administrationsberichte über die Choleraepidemie in Prag einen interessanten Beleg zu Gunsten des schwarzen Kaffees in einem Falle an, wo der Kranke nemlich schon seit 24 Stunden pulslos und eiskalt dagelegen hatte, und dem sicheren Tode nahe keine Arznei mehr nehmen wollte; v. Mezler liess ihm noch einen halben Becher schwarzen Kaffees, mit sechs Tropfen der einfachen Opiumtinktur versetzt, nach und nach schlürfen, und wiederhohlte in einer Stunde 3 — 4 mal dieselbe Gabe. Der Kranke begann nach der letzten

---

*) Die Cholera in Moskau u. s. w. In Hecker's Annalen Berlin 1831. Jahrg. VII. April. S. 443.

**) Offenes Sendschreiben, die Cholera betreffend. kl. 8. Königsberg 1831.

***) Die indische Cholera in Elbing. In v. Gräfe und v. Walther's Journal. Berlin 1831. XVI. Band. 4. Heft.

Dosis zu schlummern; dieser Schlummer ging in einen zwölf Stunden anhaltenden tiefen Schlaf über, während dessen durch Rückkehr der natürlichen Hautwärme allmählig die beinahe erloschene Lebensflamme neue Nahrung erhielt, und bald wieder fröhlich zu lodern anfing. Nach H. Hofr. Bidder's *) Erfahrungen, wurden in Kurland besonders die Kaffeetrinker als Cholerakranke durch etwas guten Kaffee ausserordentlich erquickt, und H. Dr. L. Strohmeyer **) beobachtete, dass der heisse schwarze Kaffee in der Erstarrungsperiode, wie in H. v. Mezler's Falle, den Vorzug vor allen Theen verdiene, welche oft von den Cholerakranken nicht vertragen und von dem krankhaft affizirten Magen wieder nach oben entleert wurden; während der Erfahrung gemäss, der schwarze Kaffee, wenn auch nicht gleich die erste Portion, doch meistens die nächste behalten wurde. Auch bei sporadischen Choleraanfällen ist heisser Kaffee oft von grossen Nutzen, wie unter derlei von Aerzten und Laien in Erfahrung gebrachten Fällen auch der von Herrn Dr. A. Clemens ***) zu Frankfurt a. M. bekannt gemachte bestätiget, wo eine sehr reizbare Dame nach einem heftigen Aerger von den drohendsten Erscheinungen, als wiederholten Ohnmachten, schmerzhaften Koliken, Erbrechen einer zähen eiweissartigen Materie, stinkenden Durchfällen, todtenbleichem Gesichte,

*) Erfahrungen über die Verbreitungsweise der Cholera. (In Rust's Magazin für die ges. Heilkunde. Berlin 1833. XXXVI. Bds. 1. Hft.)

**) Ueber die Cholera in der Umgegend Danzigs. (In Gerson und Julius Magazin der ausländ. Litt. Hamburg 1831. Novemb. Dezemb.)

***) In Hohnbaum und Jahn's mediz. Conversationsblatt. 1832. XXV. S. 198.

Verdrehen der Augen, Marmorkälte des ganzen Körpers u. s. w. befallen, und dieselbe nach Genuss von zwei Tassen heissen Kaffees, der gerade zur Hand war, durch Erwärmung des ganzen Körpers mittelst heisser Kruken und Servietten (was aber erst spät gelang) und nach fortgesetztem Gebrauche der thebaischen Tinktur unter einem allgemeinen warmen Schweissausbruche nach und nach wieder hergestellt wurde. Hinsichtlich der wohlthätigen Wirksamkeit des Kaffees bei heftigen Erbrechen erwähnt Herr Prof. Sachs *) eines Falles, wo der Patient eine Stunde nach, mittelst schwefelsauren Kupfers bewirkten Erbrechen eine Tasse Kaffee mit vielem Wohlgeschmack genoss, und sich von dem ganzen Vorgange nicht im mindesten angegriffen fühlte.

Nicht minder benützt man den schwarzen Kaffee häufig als altbewährtes Palliativmittel bei gastrischem oder nervösem Kopfweh nach Willis und Ettmüller **); im Schwindel nach Mellin ***), Massieu, Willis ****) u. s. w. Er hat ferner die Eigenschaft, die Ausleerung des Harngrieses und kleiner Harnsteine zu befördern, und deren weitere Erzeugung zu verhüten, zu welchem Zwecke ihn schon der berühmte A. Trallianus (libr. X.) anwandte, und Linné im Calculus empfiehlt; wie mir selbst in meiner Praxis zwei Fälle der Art vorge-

---

*) Sachs und Dulk Handwörterbuch u. s. w. II. 1. S. 353.

**) J. Allen synopsis medic. pract. 8. Amstelod. 1730. pag. 93. art. 3 u. 7.

***) Chr. Mellin die Hausmittel. Kempten 1786. S. 65.

****) Ibidem. pag. 98. Haustus decocti Salviae aut Rorismarini, Tinctura Coffee impraegnati.

kommen sind, wo der häufige Genuss des schwarzen Kaffees mit merklichen Nutzen und Erleichterung wirkte. Nicht nur gegen Harngries und Steinbeschwerden, auch gegen andere chronische Leiden der Harnwerkzeuge, namentlich gegen Blasenkatarrhe vorzüglich alter Sünder, wurde nach Erfahrungen die Abkochung des rohen ungebrannten Kaffees von G. H. Behr, Gockelius, Ch. J. Lang, Triller und Zorn gerühmt; dieselbe Abkochung empfehlen Andry, Gentil und Ludolff gegen Schwäche, Verschleimung, Säure und Stockungen im Unterleibe, welche der Kaffee schwach getrunken unter gewissen Umständen selbst zu erzeugen im Stande ist; nach zu reichlichen Trinkgelagen, in der sogenannten Crapula, wo ein allgemeiner Orgasmus und eine Ueberfüllung der ersten Wege mit reizenden Stoffen vorhanden ist, wirkt der schwarze Kaffee niederschlagend und die Aufregung des Gefässsystems dämpfend, so dass selbst jene Personen, welche sonst dieses Getränk nicht wohl vertragen, Dr. Lutheritz *) zufolge, nach einem festlichen besonders nächtlichen Schmausse, wo man so leicht des Guten zu viel thut, ein Paar Tassen starken schwarzen Kaffees mit Nutzen und wahrer Erleichterung der Unbehaglichkeit schlürfen. Selbst der gegen den Kaffee so sehr eifernde Hahnemann **) räth, nach seinem Grundsatze Similia similibus als Besserungsmittel der Magenüberladung Hunger und ein wenig Kaffeetrank, da der letztere, wie im diätetischen Theile ange-

*) K. F. Lutheritz Handbuch der Hausarzneikunde. 8. fl. 1823. S. 202.

**) S. Hahnemann die chronischen Krankheiten, ihre eigenthümliche Natur und homöopathische Heilung. Leipzig 1828. I. Thl. S. 219.

geben wurde, erfahrungsmässig Appetitlosigkeit hervorbringt. Bei gewissen übermässig heftigen Geburts- und Nachwehen leistet er, nach Dr. Stapf, die erwünschtesten Dienste, wenn alle gebräuchlichen Theegemische von der Kranken entfernt gehalten werden. Zu der, von Herrn Hofr. J. A. Pitschaft *) in Baden mitgetheilten, durch fünfzehnjährige Erfahrung bewährten Behandlung des Gallenfiebers gehören, nach Darreichung eines Brechmittels und wieder verschwundener Brechlust, einige Tassen Kaffee mit Zucker und einigen Tropfen Zitronensaft, oft auch ohne letzteren.

Auf welche Weise die Chinarinde, und ähnlich auch die, zuerst von Murray **) angerühmten Kaffeebohnen, am rechten Orte und in richtiger Gabe angewandt, beinahe untrüglich die Wechselfieber heilen, können wir, wie so manches unter dem Monde, nicht genügend erklären; genug es ist so; die Erfahrung, diese Mutter alles sichern reellen Wissens, setzt es ausser Zweifel; dass in Gegenden, wo häufig Kaffee genossen wird, die Wechselfieber, sonst eine hartnäckige, beinahe stehende Plage, ein wahres opprobrium medicorum, jetzt viel seltener und milder geworden sind, lehren hundertfältige Erfahrungen der beobachtenden Aerzte. Es besteht gewiss ein gegenseitiger Einfluss, eine Wechselbeziehung zwischen dem allgemein eingeführten Kaffeetrinken und dem Erscheinen der aussetzenden Fieber, so dass, wie schon früher der würdige Hr. Dr. L. J. Schmidt-

---

*) In Hufeland und Osann's Journal der prakt. Heilkunde. Berlin 1832. LXXV. Bds. 3. St. Sept.

**) S. Paldamus in Horn's Archiv für medizin. Erfahrung. Berlin. Bd. VIII. Stück II. S. 319.

mann *) zu Melle für die osnabrücker Gegend behauptet, der tägliche Genuss des arabischen Kaffees die Empfänglichkeit für das Wechselfiebermiasma auszulöschen scheint. Denn als in den Jahren 1809 — 10 das damalige Continentalsystem die Einfuhr der ächten Kaffeebohnen unterdrückte, den Preis derselben ungeheuer steigerte, ihren so beliebten Genuss den minder Bemittelten grausamer Weise versagte, — da zeigten sich allenthalben in Deutschland Wechselfieber in auffallender Menge, ja es bildeten sich förmliche Wechselfieber-Epidemien aus. Seitdem aber in den, für Europas politisches Schicksal entscheidenden Jahren 1813 — 14 der in England aufgethürmte Araber wieder den Canal passiren durfte, und um einen dem grossen Publikum zugänglichen Preis verkauft wurde, gehören nun, mit wenig unterlaufenden Ausnahmen, die kalten Fieber weit und breit zu den seltneren Krankheiten, welches auch ich insbesondere in der, meinem frühern ärztlichen Wirken anvertrauten Gegend Elbogens zu beobachten Gelegenheit hatte, wo der Kaffee, nebst den, dort in besonders gutem Rufe stehenden Erdäpfeln, so zu sagen, das Hauptnahrungsmittel der dürftigen Erzgebirgsbewohner ausmacht, und mir vom September 1830 bis September 1833 in der ziemlich ausgebreiteten praktischen Sphäre blos drei ausgesprochene Wechselfieberfälle vorkamen, deren eines noch dazu ein wandernder Handwerksbursche mitgebracht hatte. Mehrere würdige Praktiker, als:

*) Bemerkungen über die Wechselfieber und die periodischen Krankheiten. (In Hufeland's u. Osann's Jour. der prakt. Heilkunde. Berlin. 1831. IV. Stück. April.)

Mellin *), Murray, Paulitzky, J. Stange **) Fritze, Paldamus, L. J. Schmidtmann verordnen als spezifisches Fiebermittel einen starken Aufguss der grünen, noch ungerösteten Kaffeebohnen mit Zusatz von gleichen Theilen frischgepressten Citronensaftes, besonders zweckmässig bei gleichzeitiger Neigung zu Durchfällen (Richter), und der Kaffee hat bei Ungewohnten selbst in solchen Fällen genützt, wo China nicht half oder nicht vertragen wurde. Manche Aerzte fügen noch etwas Taphia hinzu. Hr. Dr. Grindel ***) hat in der klinischen Anstalt zu Dorpat eine grosse Menge von Versuchen damit angestellt; ihm zufolge hat dieses Mittel fast jederzeit, selbst die hartnäckigsten Wechselfieberformen bekämpft, ja dieser glaubwürdige Zeuge versichert sogar, dass von achtzig Fällen nur eine sehr geringe Anzahl der Heilkraft des rohen Kaffees widerstanden habe; er verordnete das grüne Kaffeepulver in der Gabe von 15 Granen, alle 2 oder alle Stunden, mit 5 Gran eines aromatischen Pulvers; oder auch in einer Abkochung von einer Unze Kaffeebohnen auf achtzehn Unzen Wasser, welche Grindel auf zwölf Unzen einkochen liess. Rasori gab das Pulver der ungebrannten Kaffeebohnen im Wechselfieber auf dieselbe Art, wie die Chinarinde, und versichert, dass zwei bis drei Unzen zu einer ganzen Kur hingereicht hätten. Audon befolgte im Ganzen die oben angegebene ältere

*) Chr. J. Mellin a. a. O. S. 66.

**) J. Stange der Hausarzt u. s. w. Leipzig 1797. S. 103.

***) Grindel's Erfahrungen über den rohen Kaffee. In Hufeland's Journal. Berlin. 1809. 11. Stück. November.

Methode, und liess drei Drachmen gerösteter Kaffeebohnen von drei Unzen Colatur auf 1½ Unzen einkochen, dieses mit eben so viel Citronensaft mischen, am fieberfreyen Tage morgens nüchtern einnehmen, und eine Stunde nachher ein Bouillon geniessen. Dabei hielt sich der Kranke zu Bette, bekam eine starke Ausleerung und Schweiss, — und die Wiederhohlung des Mittels war nicht nöthig. Neumann rühmt den Kaffee, und versichert, dadurch mehr China erspart zu haben, als durch alle andern Chinasurrogate; es kam nur darauf an, ihn zur rechten Zeit zu geben, und zwar bei der allerersten Andeutung vom Eintritte des Fiebers. Von den besten, nicht zu stark gerösteten und gemahlenen Kaffeebohnen lässt er zwei Loth in eine Filtrirmaschine geben, und langsam so viel kochendes Wasser aufgiessen, bis dieses nicht mehr braun abfliesst, welche Flüssigkeit nun der Kranke, so heiss, wie möglich trinken soll. Unter allen Arzneimitteln, welche die peruvianische Rinde zu ersetzen versucht wurden, scheinen sich auch nach dem gewichtigen Urtheile des, durch Gelehrsamkeit und ärztliche Erfahrung gleich ausgezeichneten grossen Praktikers Val. von Hildenbrand *) die Kaffeebohnen als das beste Surrogat zu bewähren und waren in vielen Wechselfiebern nützlich. Auch Baxter, Forelli, Formey, Fowley und Thomson, so wie der für die leidende Menschheit und unsere Wissenschaft zu früh verstorbene Thomassen von Thuessink **) haben in der Intermittens

*) Val. ab Hildenbrand institutionum medico-practicar. Vol. II. Vindobon. 1821. pag. 155.

**) Thomasseu a Thuessink Geneeskundige Waarnemingen. Groningen. 1831.

vom Kaffee häufig und nicht ohne Nutzen Gebrauch gemacht. Weber liess vier bis fünf Loth gebrannter und gemahlener Kaffeebohnen mit anderthalb Schoppen Kirschwasser oder Branntwein unter beständigem Umrühren in einem irdenen Geschirre beinahe bis zum Sieden erhitzen; von der durchgeseihten Tinktur gibt er, während der Apyrexie, alle zwei Stunden einen, oder kurz vor dem Anfalle zwei Esslöffel voll. Da aber das Mittel leicht Schwindel, Zittern der Glieder und Herzklopfen bewirkt, so räth er selbst, es Kindern, zarten Frauen und Hypochondristen nicht zu verabreichen. Der geschätzte Herr Hofr. Bernstein *) erzählt einen Fall von einem Quartanfieber, welches jedem Mittel hartnäckig widerstand, und selbst zwei Gaben (zu 6 Tropfen) der Fowlerschen Arsenikauflösung so auffallend ungünstige Erscheinungen bewirkten, dass er sie nicht weiter anwenden durfte. Obschon nun unter den früher angewandten Mitteln auch die Tinct. Coff. war, so griff Bernstein doch zuletzt nach dem Pulv. Coff. Er liess in der fieberfreien Zeit alle zwei Stunden ein Viertel Quentchen mit eben so viel Pulv. aromat., und am Fiebertage (an welchem das Fieber stets Schlag ein Uhr erschien) dieselbe Gabe alle Stunden bis zum Eintritt des Fiebers nehmen. Das Fieber trat zwar in derselben Stunde, aber bedeutend gelinder ein; der dritte Anfall blieb aus; der vierte erschien, und so dauerte es bis zum achten, welcher ausblieb, und mit ihm das Fieber für immer.

Eben so kann man sich nach dem Zeugnisse des

*) J. Th. Chr. Bernstein's kleine medizinische Aufsätze. Frankf. a. M. 1814. S. 52.

Prof. L. W. Sachs *) des Kaffees als eines trefflichen Adjuvans bei der Cur des Wechselfiebers, sobald dieses mit keinem gastrischen Zustande verbunden ist, bedienen. Auch Hr. Dr. Pupke **) rühmt die Tinktur des rohen Kaffees und zieht sie sogar dem schwefelsauren Chinin vor. Nach des berühmten A. S. Richter's Erfahrungen soll das Dekokt und das Extrakt mit essigsaurem Amonium sehr wirksam seyn. Nach Dr. Dührssen ***) zu Meldorf im Südendithmarschen wurde schwarzer Kaffee auch in der Sommerfieberepidemie der J. 1826 — 29 trefflich vertragen und gern genossen. Nach L. W. Sachs ****) möchte von vielen Chinabereitungen vielleicht noch am meisten der Chinakaffee (drei Theile Chinapulver und ein Theil gebrannte Kaffeebohnen) warm genossen, Aufmerksamkeit verdienen. Warum aber, meint er mit Recht, den angenehmen Kaffee verderben, da doch die China dadurch nicht verbessert werden kann? —

In der, von L. A. Schmidt †) in Berlin bekannt gemachten, äusserst zusammengesetzten Methode gegen den Bandwurm ist anbefohlen, nicht nur nach jedesmaligen Einnehmen der Mixtur, sondern auch in der Zwischenzeit während des Pillengebrauches häufig schwar-

---

*) A. a. O. S. 248.

**) In Rust's Magazin für die gesammte Heilkunde. Berlin. 1830. XXXI. Bd. 3. Hft.

***) Aus Gerson und Julius Magazin der ausländ. Lit. d. gesammten Heilkunde. Sept. u. Oktob. 1831. Hamburg.

****) a. a. O. S. 173.

†) In Hufeland und Osann's Journal der prakt. H. Berlin 1828. August.

zen Kaffee mit vielem Syrup oder Zucker zu trinken. Ferner wendet man das Dekokt der gerösteten Kaffeebohnen, mit nicht selten trefflichem, freilich leider nur palliativem Nutzen nach Hufeland und Schlegel in allen Stadien des Keuchhustens, im Magenkrampf, und in der periodischen Engbrüstigkeit an, wo sich in letzterem Krankheitszustande die intensiv starke Abkochung vielen erfahrenen und glaubwürdigen Praktikern Allen *) Bree, **) Camper, Ettmüller, Lutheritz, Mellin, Musgrave ***) Pringle, Percival, L. W. Sachs und Thilenius bewährt hat. Auch H. Prof. Haase ****) sah bei mehreren Kranken im Anfalle des Brustkrampfes die ausgezeichnetsten Wirkungen, und sagt, dass der starke schwarze Kaffee oft mehr erleichtert, als alle Antispasmodika, indem er sehr bald einen allgemeinen Schweiss mit Nachlass des Anfalles erregt. Nach Sachs †) ist er ebenfalls von vorzüglichem Nutzen gegen asthmatische Beschwerden, namentlich aber gegen diejenige Art des Asthmas, welche er Asthma nocturnum senum nennen möchte. Aehnliche Beobachtungen machte van Hoven ††), welcher be-

---

*) J. Allen synopsis universae medicinae practicae 8. Amstelod. 1730. pag. 174. artic. 87.

**) R. Bree Untersuchung über krankhaftes Athemholen, Leipz. 1800. S. 331. 336.

***) Potio Caffee omnium maxime certissimeque inflationem mirum in modum curat, et compescit in ipso paroxismo.

****) W. A. Haase über die Erkenntniss u. Cur der chronischen Krankheiten des menschlichen Organismus. Leipzig 1820. Bd. II. S. 57.

†) A. a. O. S. 249.

††) Van Hoven Handbuch der prakt. Heilkunde Bd. II. S. 164.

hauptet, eine grössere Wirkung vom Opium gesehen zu haben, wenn er dasselbe in schwarzem Kaffee gab, als wo es rein gegeben wurde; und doch ist der schwarze Kaffee ein Antidot vom Opium! — Auf ähnliche Weise bewährte sich die Abkochung der ungebrannten Bohnen nach Schlegel in Verbindung mit Myrrhe und Opium gegen Stickhusten. — Von dem vielerfahrnen Geh. Medic. Rath J. Wendt *) wird der Milchkaffee unter andern auch in die Diät während des Millar'schen Asthma bei Kindern genommen. Gegen eine gewisse, ihm entsprechende Art von Schlaflosigkeit wurde derselbe von Thrin**) und von Zimmermann***) mit grossem Erfolge angewendet. Im nervösen und schleichenden Zehrfieber rühmt den Kaffeeaufguss C. Vogel****), so wie ihn der berühmte Baron J. Larrey †) mit sehr günstigem Resultate in der zu Brünn im J. 1805 herrschenden Typhusepidemie in Gebrauch zog, und Desgenettes ††) sogar in der orientalischen Pest hülfreich fand. Dr. M. Solon †††) lässt im Nervenfieber,

---

*) Joh. Wendt. Die Kinderkrankheiten. 2te Ausgabe. Wien. 1827. S. 278.

**) Thrin Erfahrungen und Bemerkungen. Frankfurt 1799.

***) Erfahrungen u. s. w. II. Thl. S. 348.

****) Beiträge zur prakt. Medizin (in Rust's Magazin für die gesammte Heilkunde. Berlin 1828. Band. XXVI. Hft. 3.)

†) Bar. Larrey Mémoires de Chirurgie militaire et des campagnes. Tom. II. p. 342.

††) Desgenettes Histoire médicale de l'Armée d'Orient Paris. Tom. II. p. 39.

†††) Bulletin Therap. 30 Nov. 1832
A. F. Haenel Summarium des Neuesten u. s. w. Leipz. 1833. Bd. IV. Heft 4. S. 213.

nachdem die entzündlichen Erscheinungen vorüber sind, und sich das stupide Stadium entwickelt hat, einen aus zwei Drachmem bis einer halben Unze Kaffee mit einem Pfunde Wasser bereiteten Aufguss innerhalb 24 Stunden reichen; er führt drei Fälle an, in welchen ihm dieses Mittel gute Dienste geleistet und den Stupor bald beseitiget hat; wie auch Dr. Bobillier *) in der neuesten Zeit viele an Typhus pestilentialis leidende Kranken in Morea dadurch genesen sah. Cole **) lobt den Kaffeeaufguss zur Verhütung der Apoplexie, so wie sich in vielen Fällen von hartnäckigen rheumatischen oder gichtischen Leiden die Abkochung des rohen Kaffees bewährte. Man lässt von letzterem so viel, als man zu einer Tasse schwarzen Kaffees gebraucht, mit einem halben Schoppen Wasser bis auf zwei Drittel eingekocht, früh nüchtern die Hälfte davon, eine halbe Stunde darauf die andere Hälfte trinken. Nach Musgrave ***) war sie häufig im gichtischen Asthma hülfreich. Gegen eingeathmete irrespirable brennstoffige Gasarten z. B. Kohlendampf und dadurch bewirkten Scheintod (Schröder) gegen narkotische Gifte, als Belladonna, Cicuta virosa, (Allihn) Blausäure, Bilsenkraut, Mutterkorn, Taumellolch, Opium, Stechapfel u. dgl. ist der schwarze Kaffee erfahrungsmässig nach Richter †) sehr stark getrunken, oder in Klystieren in der Gabe von 1—2 Unzen beigebracht, ein oft bewährtes wirk-

---

*) Frorieps Notizen aus dem Gebiete der Natur- und Heilkunde. Erfurt 1833. Bd. XXXVI. N. 3.

**) J. Allen synops. pag. 105. artic. 49.

***) J. Allen synops. pag. 279. artic. 85.

†) A. G. Richter's spezielle Therapie. Wien 1821. Bd. VIII. S. 633.

sames Gegengift; selbst gegen Antimonialvergiftungen wird der Kaffee in der neuesten Zeit von Dr. Berthold *) nach Beobachtungen empfohlen, doch soll er die Zufälle von übergrossen Gaben Kampher, Ignatiusbohne und Brechnuss vermehren. Der Kaffee bringt, nach Dr. Stapf's **) homöopathischer Ansicht einen, dem Weinrausche zwar nicht identischen, doch in einigen Beziehungen ziemlich ähnlichen pathologischen Zustand hervor, und eben dieser Eigenschaft wegen ist er im Stande, ihn meistentheils zu verscheuchen. Eben so gleicht die Wirkung des Kaffees und des Weines jener der Brechnuss, wenigstens in einigen Richtungen derselben, und eben desswegen finden übermässige Brechnusswirkungen ihr Heilmittel nicht selten im Kaffee und im Wein, und umgekehrt. Kaffee und Opium sind sich in ihren positiven Wirkungen, nach Stapf enantiopathisch entgegengesetzt; jener erregt Uiberreiztheit, dieses Schlafsucht; daher ist der Kaffee ein, freilich nur palliatives, aber doch in dieser Beziehung sehr hülfreiches Antidot bei Opiumvergiftungen, wie ältere und neuere Erfahrungen (Richter, Carminati, Bernt) auch hinreichend bestätigen, obwohl bei einem ganz andern Verhältnisse der Gaben. Seine heilsame Wirkung gegen verschiedenartige narkotische Zustände ist, ausser den älteren Beobachtungen, besonders in neuerer Zeit durch des berühmten Orfila Versuche ganz zweifellos gemacht worden. Nach vorausgegangenem

---

*) Medic. Conversationsblatt 1831. II. Jahrgang N. 20.

**) E. Stapf über Diätetik. (In seinem Archiv f. d. homöop. Heilkunst. Leipzig 1823. Bd. II. Hft. 1. S. 36.)

Erbrechen nämlich muss man *) alle fünf Minuten eine Tasse mittelst Essig u. dgl. sauer gemachten Wassers abwechselnd mit einer Tasse schwarzen Kaffees verabreichen, und hört erst dann damit auf, wenn der Vergiftete ausser aller Gefahr ist. Wenn der Krankheit die Blausäure oder der Kirschlorbeer zum Grunde liegt, so lässt man brechen, verordnet den Kaffeeaufguss, und gibt mit halbstündigem Abstande von diesem Aufgusse drei oder vier Kaffeelöffel Terpentinöl, bis die Erscheinungen der Vergiftung völlig ausgelöscht sind.

Der arabische Kaffee ist ferner ein Feind des Mesmerismus; er hob bei den, von Dr. Caspari **) angestellten Versuchen die Symptome auf, was sich, nach homöopathischen Grundsätzen, schon aus der Fähigkeit, das Nervensystem in eine krankhafte Aufgereiztheit zu versetzen, gut erklären lässt; wogegen die dem Kaffee oft analoge China den Organismus für die Eindrücke des Mesmerismus sehr geschickt machen soll, da auch ihre Primärwirkungen denen des Mesmerismus auf das Nervensystem angeblich so sehr gleichen. (!)

Aeusserst wichtig und dankenswerth ist die Entdeckung des H. Kreisphysikus Dr. Weiss ***) in Freiberg, dass der Dunst der gerösteten Kaffeebohnen eines der wirksamsten Mittel sey, um animalische und vege-

---

*) Orfila im Diction. de Médecine. Meissner und Schmidt Enzyklopädie u. s. w. Leipz. 1833. XII. Bd. S. 358.

**) C. Caspari die homöopathische Pathologie u. s. w. S. 152.

***) Dr. Christ. Conr. Weiss Coffea arabica nach seiner zerstörenden Wirkung auf animalische Dünste u. s. w. Freiberg 1832.

tabilische Effluvien nicht nur für den Geruch unschädlich zu machen, sondern auch völlig zu zerstören; sehr dankenswerth und einflussreich besonders bei Gelegenheit ansteckender Seuchen u. dgl. ist diese Beobachtung, da die sonstigen früheren Desinfectionsmittel, theils in der Handhabung gefährlich, theils unangenehm und der Gesundheit schädlich waren; kaum würde daher ein anderes Mittel einen so leichten Eingang finden, als der ohnedem beinahe allgeliebte Kaffee, da überdiess seine Nützlichkeit dadurch um so wahrscheinlicher wird, als die meisten älteren pestwidrigen Räucherungen eben auch durch Entbindung eines Empyreumas wirkten; und schon früher Dr. Siemerling eine analoge, geruchzerstörende Kraft des Kaffees bei Brantweintrinkern wahrnahm. Herr Bergkommissionsrath Lampadius *) bestätiget die Erfahrung des Dr. Weiss; der unerträgliche Geruch, welcher durch Ausgraben einer Düngergrube entstanden war, wurde durch Kaffeeräucherungen schnell und vollständig beseitiget. Auch die Hrn. Prosektor Dr. A. C. Bock **) und Prof. J. Radins in Leipzig haben diesen Dampf von geröstet werdenden Kaffeebohnen zur Zerstörung des fauligen Leichengeruches im Sektionszimmer u. dgl. ganz geeignet gefunden. Diese Wirkung anschaulicher zu machen, hat Dr. Weiss vergleichende Versuche mit Kaffee und anderen vegetabilischen Räucherungsmitteln angestellt, namentlich mit Weinessig, Holzessig und Essigsäure, welche

---

*) In O. L. Erdmann's Journal für techn. u. ökon. Chemie. Leipzig 1832. XIII. Bd. S. 1 u. s. f.

**) In Dr. C. F. Kleinert's Cholera orientalis. Leipzig 1832. III. Hft. Nr. 52. S. 829.

sämmtlich zu Gunsten des Kaffees ausfielen, so dass 12 Theile Essigsäure, 4 Theile aromatische Essigsäure, 2 Theile Kaffeesäure und 1 Theil Kaffeefett als bei der Verdunstung ungefähr in gleichem Grade wirkend betrachtet werden konnten. Höchst auffallend ist aber, nach Herrn Prof. Hecker *) die völlige Vernichtung des Bisam- und Bibergeilgeruches durch die oben erwähnten beiden Substanzen im Kaffee. Ein Gran Moschus mit fünfzehn Gran Kaffeefett leicht zusammengedrückt, verlor seinen Geruch vollkommen, während das Wachspapier, in welchem er aufbewahrt gewesen war, den Geruch an freier Luft noch lange festhielt. Beim Zugiessen von 32 Tropfen konzentrirter Essigsäure war der Geruch noch zu bemerken, der durch 16 Tropfen Kaffeesäure vollkommen verscheucht wurde. Eben so liess Herr Dr. Vollmer **) um sich von dieser Wirksamkeit des Kaffeedunstes zu überzeugen, in einem Zimmer stinkendes Mistwasser ausdünsten, in einem andern entwickelte er aus der Schwefelleber das Schwefelwasserstoffgas, eine dritte Stube durchräucherte er mit dem berliner Räucherpulver; in einer vierten verdampfte er eine Menge aromatischen Kampheressigs. Nun röstete er in einem offenen eisernen Gefässe ein Pfund Kaffeebohnen, und durchging, als die Bohnen dunkelbraun zu werden begannen, mit dem dampfenden Gefässe die vier, mit den verschiedenartigen Gerüchen durchdrungenen Zimmer. Der üble Geruch der Mistjauche verschwand

---

*) In seinen literar. Annalen u. s. w. Berlin 1832. VIII. Jahrg. März S. 371.

**) In Caspers Wochenschrift für die gesammte Heilkunde. Berlin 1834. März Nr. 13.

augenblicklich; der Wohlgeruch des berliner Räucherpulvers widerstand schon länger, am hartnäckigsten aber war der sauere Geruch des Kampheressigs. Jedenfalls haben wir, wie auch Hecker seine Anzeige beschliesst, durch die Bemühungen des Hrn. Dr. Weiss ein vortreffliches, und überall leicht anwendbares Luftreinigungsmittel gewonnen, das schon seiner Gefahrlosigkeit wegen, der öffentlichen und allgemeinen Aufmerksamkeit angelegentlichst empfohlen werden kann. Die von Schweitzer *) angestellten Versuche haben zwar den Erwartungen nicht vollkommen entsprochen, indem ihm zufolge die empyreumatischen Kaffeedämpfe durchaus nicht die Miasmen und andere Ausflüsse zerstörend, sondern nur einhüllend wirken sollen; doch gehören sie zu den stärksten organischen Einhüllungsmitteln, viel stärker, als zum Beispiel das von gerösteten Wachholderbeeren, Eicheln u. s. w.; aber wieder viel schwächer, als das vom brenzlichen Holzessig. Auch hier, wie überall steht der Erfahrung die endliche, oberste Entscheidung zu. Die schlechteren Kaffeesorten scheinen wegen reichlicheren Gehaltes an Fett zum Räuchern besser zu taugen, als die feineren. Ein Paar Prisen gestossenen Kaffees reichen hin, über einer Spirituslampe oder auf einem Eisenbleche der Flamme ausgesetzt, ein mittelgrosses Zimmer in Zeit von wenigen Minuten zu desinfiziren, und die verschiedenartigen unangenehmen Gerüche zu zerstören. Der Hr. Apotheker Schmidt **)

*) In J. C. Poggendorf's Annalen der Physik u. Chemie. Leipz. 1832. Hft. II. S. 380.

**) In C. H. Pfaff's Mittheilungen aus dem Gebiete der Med., Chir. und Pharmazie. Kiel 1832. I. Bd. 1. u. 2. Hft. S. 217.

in Sonderburg hält das Rösten von gepulvertem grünen Kaffee in einer kleinen Blechpfanne über einer Kerzenflamme oder einer Oellampe für das kürzeste, bequemste und kräftigste Verfahren; auch bemerkt derselbe, dass man die Bohnen, um den ungebrannten Kaffee gut trocknen und zu pulvern, in einer Kaffeetrommel erhitzen solle, bis sie anfangen, sich zu entfärben; dann können sie auf jeder Kaffeemühle zu einem gröblichen Pulver gemahlen werden, welches eine graugrünliche Farbe hat. Es ist hiebei merkwürdig, dass nach dem Räuchern mit Kaffeedampf nicht, wie z. B. beim Räuchern mit Essig, ein gemischter, eben auch so, oder oft noch mehr unangenehmer Geruch entsteht, sondern dass der Kaffeedampf neutralisirend wirkt, und sobald er vorwaltet, allein riecht.

Man bedient sich zuweilen des Kaffeedunstes äusserlich bei chronischen Augenliederentzündungen, so wie auch des Waschens der Augen mit einem kühlen Absude ungebrannter Bohnen, wovon Amati drei interessante Beobachtungen nach vorhergegangener vergeblicher Anwendung anderer Mittel erzählt. Kaffeebäder von sechs bis zehn Unzen sind von mehrern praktischen Aerzten, z. B. Brunnius in der atonischen Gicht, im Podagra, Lähmung der Gliedmassen, in manchen Epilepsien, hysterischen Krämpfen, in der Migräne (vorzüglich von Formey *) zumal während der Menstruation) als Palliativ- und Präservativmittel empfohlen worden. Dr. Schütte und Th. Schre-

*) v. Formey vermischte Schriften. Berlin 1821. Bd. I. S. 139.

ger *) rühmen gröblich pulverisirten gerösteten Kaffee geraucht als beruhigendes Mittel bei Zahnschmerzen von hohlen Zähnen, ohne Entzündung des Zahnfleisches.

In der neuesten Zeit gibt Hr. Prof. Peretti **) in Rom folgende Anweisung, einen vorzüglichen Kaffeeliquor zu bereiten: es wird mässig gerösteter Kaffee mit rektifizirtem reinem Spiritus in eine Destillirblase gegeben, und bei gelindem Feuer der Alkohol abdestillirt; hierauf wird der Kaffee aus der Blase genommen, grob zermahlen in die Blase zurückgegeben, noch etwas Wasser hinzugegossen und einige Zeit gekocht. Die Abkochung wird dann mit Thierkohle so lange behandelt, bis sie nicht mehr bitter schmeckt, die Kohle ausgewaschen, getrocknet, und mit Alkohol digerirt, worauf diese Tinktur abermals mit dem überdestillirten Alkohol vermischt, und das Ganze mit Zuckersaft versüsst wird. Dieser Liquor enthält nun den Bitterstoff des Kaffees zugleich mit dem Aroma, und kann wohl auf diese Art längere Zeit aufbewahrt werden; er dürfte sich öfters zu arzneilichen Zwecken als Amaro-tonicum eignen, und zu mehrseitigen Versuchen der praktischen Aerzte bei manchen Krankheitsformen auffordern, da er alle wirksamen Bestandtheile des Kaffees in einer zweckmässig konzentrirten und leicht anwendbaren Form in sich fasst. Entschiedene Gegenanzeigen gegen den diäteti schen, und noch mehr gegen den arzneilichen Gebrauch des

---

*) Artik. Coffea in Ersch und Grubers Enzyklopädie der Wissenschaften und Künste. Leipzig 1828 XVIII. Thl. S. 199.

**) In Gazetta ecclctica di Farmacia. 1833. II. Marzo. S. 87.

Kaffees sind, nach Sachs, Vollblütigkeit und die daraus hervorgehenden Krankheitszustände; Neigung zu Blutungen und Saburralzustand, wobei nebstdem jene Verhältnisse und Momente zu berücksichtigen kommen, welche ich bereits im diätetischen Abschnitte ausführlich angegeben habe.

Die Kaffesurrogate. Den Werth der einzelnen, in Folge der Continentalsperre und aus ökonomischen Rücksichten ersonnenen und entdeckten mannigfaltigen Stellvertreter, oder eigentlich, wie Th. Schreger richtig meint, besser gesagt, Ersparungsmittel des ächten arabischen Kaffees weitläufig zu prüfen, wäre in den jetzigen Verhältnissen wohl überflüssig; denn ihre Zahl ist Legion, und der liebe Kaffee schon wieder, hinsichtlich seiner Menge und seines niedrigen Preises ziemlich für jedermann zugänglich. Es reiche hin, von den vielen Afterkaffeesorten und Ersparungsmitteln, blos die allgemeineren und gebräuchlicheren zu nennen, ohne mich in eine, dem Zwecke dieser Blätter fremde, ausführliche Kritik derselben einzulassen.

1. Der Cichorienkaffee, aus den gerösteten Wurzeln des Cichorium Intybus L., wurde zuerst vom Major von Klein eingeführt, welcher nebst Chr. G. Förster, ein k. preussisches Privilegium von 1. Oktob. 1770 auf sechs Jahre erhielt. Er wird seiner Wohlfeilheit wegen, in vielen ärmeren Häusern mit ächtem Kaffee gemischt, oder auch für sich allein getrunken, da er nicht übel schmeckt, und auch beinahe dieselbe verführerische Farbe darbietet. Besseren Geschmack erlangt man, wenn der Antheil Kaffeebohnen und der klein geschnittenen Cichorienwurzel im selben Gefässe und gleichzeitig geröstet werden; ein Drittel

Cichorien zum ächten Kaffee zugemischt, scheint nach H. Dr. Lutheritz, noch das erträglichste Surrogat zu seyn. Nach Hr. Prof. Orfila's Beobachtungen *) kann man die Verunreinigung des gemahlenen arabischen Kaffees mit Cichorienpulver auf folgende Art leicht entdecken, wenn man ihn etwas anfeuchtet und zwischen dem Zeigefinger und Daumen rollt, so bildet er ein Kügelchen, indem er sich kneten lässt, während der reine ächte Kaffee pulverförmig bleibt; mit Cichorie vermischter Kaffee ist bitter und säuerlicher, reiner Kaffee nur bitter. Der Verruf des Cichorienkaffees wegen des nachtheiligen Einflusses auf die Sehkraft ist, mehrern Beobachtern zufolge, im Allgemeinen ungegründet. Dasselbe gilt von der empfohlenen Wurzel der Scorzonera humilis L. und Sc. hispanica, welche nach C. P. Funke **) noch besser, als die Cichorie, die Stelle des Kaffees zu ersetzen im Stande seyn soll.

2. Der Erdmandelkaffee wird durch Röstung der Knollen von Cyperus esculentus L. bereitet, mit dessen Anbau vor mehrern Jahren in Prag grössere, aber nicht befriedigende Versuche angestellt wurden; indem die Knollen nach A. Richard beinahe ganz aus Stärkmehl bestehen, und daher bei der geringen Lieblichkeit leicht wieder durch den abermals wohlfeiler gewordenen ächten Kaffee verdrängt wurden.

3. Der Runkelrübenkaffee, durch Röstung der Wurzelstöcke von Beta vulgaris L. gewonnen, indem man diese in Scheiben und kastaniengrosse Stü-

*) Orfila Leçons de medecine légale. Paris 1832. S. 445.

**) C. P. Funke's Naturgeschichte und Technologie. Wien 1812. II. Bd. S. 133.

cke zerschneidet, und zu kleinen Portionen auf einem warmen Ofen so lange trocknet, bis sie ganz fest sind, gibt wohl, nach A. Schreger's Meinung, noch nach dem Cichorienkaffee das erträglichste Afterkaffeegetränke für solche, welche gern viel und oft Kaffee trinken wollen. Dieses, einen erdigen etwas faden Geschmack besitzende Surrogat erlangte wenig Allgemeinheit; aber bleibenden Werth wird

4. der Eichelkaffee behalten, der aus den Früchten der Quercus Robur L. verfertiget wird, und zu diätetisch - medikamentösem Genusse, besonders für Kinder häufig herrlich anwendbar seyn wird, wenn auch bei Erwachsenen der arabische Kaffee in seine früheren Rechte eingesetzt worden ist; wie ihn der würdige H. Hofr. Zwierlein *) aus 48jähriger Erfahrung ganz vorzüglich anpreist, nach welchem er auch in verschiedenen Krankheitszuständen der Kleinen, z. B. in der Darrsucht, und dem Zehrfieber, in der angeborenen Schwäche, englischen Krankheit und in vielen skrophulösen Leiden viel zuträglicher, als der hier zu reitzende Araber ist, ja oft sich sehr heilsam beweist. Auch Hr. Prof. Sachs **) behauptet, dass die von dem Missbrauche des Cichorienkaffees hervorgebrachten Nachtheile, nie, selbst vom anhaltendsten und stärksten Gebrauche des Eichelkaffees bemerkt worden seien; und daher die Annahme mehrerer Pharmakologen in der neueren Zeit keinen Grund habe, dass nämlich die Cichorien mit

*) K. A. Zwierlein Deutschlands Eichbaum mit seinen höchst wirksamen Heilkräften, vorzüglich in den Früchten. 8. Leipz. 1824.

**) Sachs und Dulk Handwörterbuch u. s. w. II. 1. S. 181.

den Eicheln in diätetischer arzneilicher Beziehung gleichgestellt werden können.

5. Den Hagebuttenkaffee liefern die Samenkerne der Hundsrose (Rosa canina L.) und der verwandten, wilden Arten, welche geröstet und gemahlen wirklich einen lieblichen Geruch dem Kaffeetrank mittheilen, welcher an Vanille errinnert, und daher wohl als Zusatz zum arabischen Kaffee nicht zu verwerfen sind; sie werden auch in der That seit mehr als fünfzig Jahren in Böhmen als wohlschmeckende und ersparende Beimischung hie und da in mehreren Familien in Gebrauch gezogen *) und gelobt.

6. Nach Will. Skimnshire empfahl auch Bouillon Lagrange die Samenkerne der bei uns einheimischen sogenannten Wasserlilie (Iris Pseudacorus L.) als ein vorzügliches Ersatzmittel des ächten Kaffees, indem er glaubte, dass sie unter allen in Vorschlag gebrachteu Substanzen im gerösteten Zustande noch die meiste Aehnlichkeit haben; doch gestehet er ohngeachtet dieser Analogie, dass man auch dieses Ersparungsmittel mit der Hälfte arabischen Kaffees vermengen müsse, um einen schmackhaften Kaffeetrank zu bewerkstelligen.

7. Der Mandelkaffee, von den Kernen der Amygdalus communis L. wurde schon im J. 1693 in Preussen benützt und Damenkaffee genannt. Nach Dav. Friedl**) nahm man die Hälfte süsse und die andere Hälfte bittere Mandeln, welche gut abgeschält

*) A. Pařizek kurzgefasste Naturgeschichte Böhmens. Prag 1784. S. 84.

**) Dav. Friedl Sechzehn Bedenken u. s. w. Leipz. 1719. XVI. Bedenken.

und geröstet, übrigens wie die Kaffeebohnen behandelt werden müssen.

8. Aehnlich dem Mandelkaffee sind die Zusätze, welche von Wallnüssen, Dattelkernen, dem Samen des Wunderbaums (Ricinus communis L.) der Sonnenblume (Helianthus annuus L.) u. dgl. entnommen werden. Da ihre ölreiche Substanz durch die Röstung eine grosse Menge brenzlichen Oels entwickelt, so ist es gewiss, dass derlei Surrogate keineswegs, selbst auf den gesunden Körper, bloss diätetisch einzuwirken vermögen, sondern ohnstreitig durch die, sonach entwickelte, Gefäss- und Nervenreizende, oft Krankheit erzeugende Eigenschaft noch mehr, als der ächte Kaffee schädlich werden können, ja unter den meisten Umständen werden müssen. Mit Recht ist auch der Gebrauch der Zwetschen- oder Pflaumenkerne (Prunus domestica L.) zur Surrogatkaffeeerzeugung als gesundheitsschädlich in den k. k. Staaten um so mehr verboten worden, als sie ohnedem, so wie die vorhergehenden Ersatzmittel weder die äusseren, noch die inneren Eigenschaften des Arabers besitzen.

9. Der Getreidkaffee, durch die Röstung des Reis, Weizens, Roggens (Dillenius, Grohmann, Hunt's Frühstückpulver) und Haferkorns, türkischen Weizens u. dgl. mehlreicher Gräser, hat zwar nichts gerade schädliches, als diätetisches Getränke betrachtet; wenn auch ein erfahrner englischer Arzt den Dr. W. England *) versicherte, dass geröstetes Getreide statt des Kaffees getrunken, häufig Ab-

*) W. England Observations on the functional disorders of the Kidneys. London und Norwich. 1830.

ortus bewirke; doch wird hier wohl meist das Uebermass des warmen Getränkes diesen Nachtheil bringen. Er ist aber weit von dem labenden Wohlgeschmacke des ächten braunen Trankes entfernt, um dessen würdiger Stellvertreter heissen zu können.

10. Aus natürlicher Verwandtschaft, vermuthet A. P. de Candolle *) sollen die Früchte mehrerer Rubiaceen geröstet, dem ächten Kaffee ähnliche diätetische Eigenschaften besitzen, und vorzüglich wird des gemeinen Klebkrautes (Galium Aparine L.) erwähnt; nach Bryant wird in Irland schon lange der Same dieser Pflanze als Kaffee geröstet und getrunken; **) doch können ja weder die übrigen, oben beschriebenen neun Kaffeearten den arabischen ersetzen, indem selbe unangenehme Zufälle z. B. Erbrechen erregen, und bei weiten nicht die Lieblichkeit des ächten Kaffeetrankes gewähren; übrigens würden ja die kleinen Früchte des Klebkrautes, wenn es auch wirklich zu diesem Zwecke angebaut würde, wenig ausgeben; und auf jeden Fall nur als Zusatz dienen; denn sie haben zwar geröstet einen adstringirenden und ziemlich angenehm bittern Geschmack, doch errinnern sie nicht im geringsten an das, Vielen so wunderliebliche Aroma der Mokkabohnen.

11. Der schwedische oder Continentalkaffee, von Astragalus baeticus L., einer in Marokko, Spanien, Sicilien und südlichen Frankreich einheimischen, in Schweden kultivirten Pflanze (daher ihr

*) A. P. de Candolle Versuch über die Heilkräfte der Pflanzen. Uebersetzt von Perleb. 8. Aarau. 1818.

**) Oekon. techn. Flora der Wetterau. Frankfurt am Main. 1799. Bd. I. S. 196.

Name). Erst während des Röstens entwickelt sich in dieser sogenannten Kaffeewicke der Bitterstoff auf Kosten des Schleimes; die Wicken verlieren beim gehörigen Brennen an Gewicht 19 Prozent. Das beste Mengungsverhältniss ist dem Gewichte nach zwei Theile Kaffeewicke und ein Theil Kaffeebohne, die man erst vor dem Mahlen menget, zusammen mit siedendem Wasser übergiesst, und dann filtriren lässt. Uebrigens ist, nach Th. Schreger's Beurtheilung, dieses Kaffeeersparungsmittel, wenn gleich kein vollkommenes Surrogat, doch der beste und unschädlichste Afterkaffee, der sich von einem gut bereiteten arabischen Kaffee im Geschmack kaum unterscheidet, und weder verfälscht, noch ganz verdorben werden kann.

12. Die in Vorschlag gebrachten essbaren süssen Kastanien (Castanea vesca L.) sind bei uns zum Kaffeesurrogate zu theuer; denn ein Pfund gibt höchstens neun Loth gerösteten Afterkaffee.

13. Der Wein- Johannis- und Stachelbeersamen (von Vitis vinifera, Ribes rubrum L. und R. Grossularia L.), der Spargelsamen (Asparagus offic. L.) geröstet und mit ächtem Kaffee gemengt, gibt kein übles Getränke, indem das Rösten ein ähnlich-bitteres Arom entwickelt, als der ächte Kaffee besitzt.

14. Dasselbe gilt von den Samenkernen der gemeinen Cornelkirsche (Cornus mascula L.) welche getrocknet alljährlich auf den prager Markt gebracht, und häufig als Kaffeesurrogat verwendet werden; der Geschmack ist ziemlich ähnlich, angenehm.

15. Der Buchweizenkaffee (von Polygonum fagopyrum und P. tataricum L.) der von Salep (Or-

chis Morio, bifolia u. s. w.), von den Rosskastanien (Aesculus Hippocastanum L.), von der Möhre oder gelben Rübe (Daucus Carota L.), von mehrerlei Hülsenfrüchten, als Erbsen (Pisum sativum) Bohnen (Phaseolus vulgaris) von der Saubohne (Faba major) deren Brühe wohl kaum mit dem edlen Kaffeetrank zu vergleichen ist, kann eben so wenig als ein liebliches Getränke empfohlen werden, wie der sogenannte Hanfee (?) aus den gerösteten Hanfsamen (Cannabis sativa L.) oder der, von Einigen als Kaffeestellvertreter versuchte Aufguss der Früchte unsers Flieders (Syringa vulgaris L.) je eine freundliche Aufnahme bei den Kaffeeliebhabern finden wird.

16. Was lässt sich endlich von den angerathenen gelben englischen Kartoffeln und von der schwarzen Brodrinde für ein Kaffeegetränk erwarten; hier ist doch gewiss der theuere Name Kaffee gemissbraucht!

Alle diese, von ihren Entdeckern noch so angepriesenen Stellvertreter des ächten Kaffees können also alle kaum als Zusatz und Ersparungsmittel dienen; viel weniger, allein, ein dem ächten Kaffee in der Wesenheit nur einigermassen entsprechendes Getränke zum diätetischen und labenden Gebrauche liefern; obwohl sie mitunter durch nützliche Nebenwirkungen zu besonderen diätetisch-arzneilichen Zwecken Empfehlung verdienen können. Nur sucht man, wie auch H. Dr. K. Fr. Lutheritz bemerkt, gewiss den Stein der Weisen, wenn man bei einem andern Gewächs gerade das Wesentliche und Erquickende des arabischen Kaffees wieder zu finden sich bemühet. So wie jede Vergleichung, so hinkt auch jedes Surrogat, da in der Natur

gewiss nirgends eine vollkommene Substitution statt findet, und in unserm Falle selbst die neun Schwestern des arabischen Kaffees, nämlich die übrigen Arten der Gattung Coffea L. nicht geeignet befunden wurden, zu einem, den ächten Kaffeetrank ersetzenden angenehmen Getränke verwendet zu werden. Eben weil der Kaffee Kaffee ist, wirkt er so und schmeckt er so, wie er wirkt, und schmeckt, und keines der Ersatzmittel kann sich mit ihm messen. Dass es für unsern arabischen Kaffee kein, nur irgend sich annäherndes Surrogat geben könne, sagt der berühmte Hr. Prof. Sachs *) geht, ganz abgesehen von unserer pharmakodynamischen Erklärung dieser Substanz, schon aus dem Umstande hervor, dass seine wesentlichste chemische und arzneiliche Bedeutung durch das Coffein gesetzt ist; dieses selbst aber, seinem ganzen Charakter nach, völlig isolirt dasteht, und selbst mit sonst bekannten Alkaloiden weder chemisch, noch arzneilich verglichen werden kann. Auch nach Dr. Wertheim**) ist die Entdeckung eines vollständigen Kaffeesurrogats eben so undenkbar, als die Auffindung eines einzelnen, alle Heilkräfte z. B. der China in sich vereinigenden Körpers, oder sonst was immer für eines andern Surrogates. Man will aber nach Lutheritz vielleicht:

a) die erhitzende Eigenschaft des Arabers mässigen, mehr ein nährendes als erregendes Getränke aus ihm machen; dann passen als Zusatz und Ersparungsmittel die Erdmandeln, Salepwurzel, Möhrrübe, die Hülsenfrüchte und die oben angeführten mehlreichen Ge-

*) A. a. O. S. 250.
**) A. a. O. S. 198.

treidarten. Nährend und dabei etwas reizend sind der geröstete Reis, und der Spargelsamen. Oder es ist

b) die diätetisch-arzneiliche Absicht, mit der erhitzenden Kraft des blossen ächten Kaffees noch die auflösend-stärkende zu verbinden; dem entsprechen dann als Zusatz die Cichorien- und Skorzonerawurzel, die Möhr- und Runkelrübe. Oder man bezweckt

c) durch das diätetische Getränke allmälig auch tonisch zu stärken, wo dann als Zusatz besonders die Eicheln, die Hagebutten, essbaren und wilden oder Rosskastanien, auch die Samen der Wasserlilie zum Theil den arabischen Liebling des Gaumens zu ersetzen im Stande sind, doch können sie nie den eigenthümlichen Liebreiz der ächten braunen Suppe erlangen, sie werden keineswegs das Phantasie- Herz- und Magenstärkende besitzen, was die treuen Verehrer des arabischen Zauberers erquickt, und zu gesellschaftlichem Genusse locket. Die zu reichlichen Zusätze der genannten inländischen Ersparungsmittel liefern entweder eine schale, dicke, von manchen eckelsüssliche, von anderen bitterliche, oder von noch anderen widerlich und stumpfschmeckende Brühe, welche den Namen Kaffee nur entwürdigt, indem sie für den Feinzüngler und an den ächten Kaffee Gewöhnten kaum etwas Annehmliches darbietet; und sonach wohl keine den festgegründeten Ruf des lieben und köstlichen Ausländers als Gesellschaftstrank, nur im geringsten zu untergraben vermag! —

Als eine freundliche Zugabe möge das wohlgelungene, aber, wie so manches gute Alte, in die Wellen des Lethe gerathene lateinische Gedicht über den Kaffee angesehen werden, welches den Guilielm. Massiaeus zum Verfasser hat. Dieser lebte unter der Regierung

Ludwig des XV. in Paris, war eines der vierzig Mitglieder der hochangesehenen französischen Akademie, ein Zeitgenosse der zu ihrer Zeit berühmten lateinischen Dichter Frankreichs P. D. Huetius, C. Fr. Fraguerius, Jos. Olivetus und Bern. Moneta, welche gelehrten Männer mit geringschätzender Hintansetzung ihrer Muttersprache ihre höchste Aufgabe darin suchten, und allen Fleiss darauf verwendeten, sich in der, unter Gelehrten immer lebenden Sprache Latiums, den Heroen der Poesie, einem Virgil, Horaz und Ovid anzureihen, und deren unverwelklichen Lorber zu theilen. Aber beinahe sind ihre Namen verschollen, und trotz ihrer relativen Vorzüglichkeit gelang es ihnen viel weniger, die Aufmerksamkeit der Mit- und Nachwelt auf sich zu lenken, als wenn sie sich lieber der Ausbildung und Veredlung der, damals noch niedrig gestellten vaterländischen Sprache gewidmet hätten. Es findet sich in: Recentiores Poetae latini et graeci selecti quinque, curis Jos. Oliveti collecti ac editi. Editio auctior. 8. Ludg. Batavor, Francof. ad Moen. et Hagae Comitum. 1743., und lautet:

Carmen.

Ut primum in nostras Caffaeum venerit oras,
Divini laticis quae sit natura, quis usus,
Quam praesens homini contra genus omne malorum
Auxilium ferat, hic facili describere versu
Incipiam. Vos, o blandi, vos saepe liquoris
Vim dulcem experti, si nunquam vestra fefellit
Vota, nec eventu spes vestras lusit inani,
Este boni, et nostris facilem date cantibus aurem.
Tuque adeo, cui vim herbarum plantasque salubres

Nosse datum, et tristes membris depellere morbos,
Adsis, Phoebe, favens: nam te quoque muneris hujus
Auctorem esse ferunt: populis tua pandere dona
Et totum late liceat vulgare per orbem.
Trans Lybiam longe, et tumidi septem ostia Nili,
Qua se Asia immensis aperit latissima campis,
Dives opum variarum, et odoris consita sylvis
Pandit se regio; veteres coluere Sabaei.
Credo equidem, natura, parens illa optima rerum,
Hanc sedem ante alias tenero dilexit amore.
Hic semper coeli spirat clementior aura;
Mite soli ingenium; hic alieno tempore flores,
Et foetus varios gravido parit ubere tellus,
Cinamque, et Cassiam, Myrrhamque et olentia thura.
Has inter opes, et ruris dona beati,
Ad solem medium conversa, austrosque tepentes,
Sponte sua superas arbor se tollit in auras,
Nusquam alibi veniens, priscisque incognita seclis.
Illa quidem mole haud ingens, non brachia longe
Diffundit patula, aut coelo caput ardua tollit;
Verum humilis, Myrti in morem lentaeque Genistae,
Surgit humo: dites curvat nux plurima ramos,
Parva, fabae similis, pallenti-fusca colore,
Quam tenuis medio distinquit cortice rima.
Hanc adeo nostros plantam traducere in agros
Multi tentarunt, atque omni educere cura
Nequicquam; neque enim studio votisque serentûm
Respondit seges, et longum frustrata laborem
Ante diem in tenerâ radix exaruit herba:
Seu coeli hoc factum vitio, sive invida tellus
Sufficere apta neget peregrinae pabula plantae.
Quare age, Caffaei quisquis capieris amore,

Ne te, Arabum longe summoto ex arbe, salubrem
Accersisse fabam pigeat: namque illius alma
Haec patria est: blandus primum e regionibus illis
Per gentes reliquas fluxit liquor; inde per omnem
Europam atque Asiam, et totum diffunditur orbem.
Ergo quod satis esse tuos cognôris in usus,
Tu longe ante para: largam sit cura quotannis
Collegisse penum, et parva horrea providus imple.
Ut quondam, multo ante memor prudensque futuri
Colligit e campis segetes, tectisque reponit
Agricola, et curas venientem extendit in annum.
Nec minus interea reliqua est curanda supellex:
Vascula sorbendo non desint apta liquori,
Ollaque, cui collum angustum, sub tegmine parvo,
Cui sensim oblongum venter turgescat in orbem.
Cum provisa tibi haec fuerint: sit proxima cura
Et torrere fabas flammis, et frangere tostas.
Nec cesset multo contundere malleus ictu,
Donec duritiem ponant, penitusque subactae
Exiguus fiant pulvis: quem protinus abde
Aut sacco, aut tales fabricata pyxide in usus,
Et corio involve, ac molli circum illine cera,
Ne pateant rimae angustae, occultique meatus;
Quos nisi praecludas, furtivo tramite sensim
Particulae tenues, et quicquid purius exstat,
Totaque vis vacuas abeat dilapsa per auras.
Est etiam parvae in speciem cava machina turris,
Quam dixere molam; tostae qua munera frugis
Atterere, et crebro possis contundere frictu.
Nucleus in medio, facili versatilis axe,
Aenea contorquet stridente volumina buxo.
Scilicet axis apex capulo transfixus eburno,

Qui manibus versandus erit, per mille recursus;
Mille per et gyros nucleum ciet. Huc ubi glandem
Injicies, capulumque manu currente rotabis,
Haud mora, sub multo raptim crepitantia morsu
Pulveris in morem minui mirabere grana.
Quo contusa semel gremio capit hospite cella
Inferior, capsae fundo interiore reposta.
At quorsum haec autem circum leviora moramur?
Nos majora vocant. Jam dulcem haurire liquorem
Tempus erit, seu cum primi sub lumina solis
Mane novo poscit jejunus pabula venter;
Splendida seu lautae cum post convivia mensae
Oppressus nimia stomachus sub mole laborat,
Externique impar petit adjumenta caloris.
Ergo age, supposito cum jam olla rubescit in igne,
Jamque tumescentem commixto pulvere lympham
Cernes circum oras fervescere, subtrahe flammis;
Ni facias, subito exundans erumpet aquae vis,
Et laticem inclusum subjectos sparget in ignes.
Quare, ne similis sua turbet gaudia casus,
Sedulus observes, cum jam se non capit unda,
Exultatque aestu: dein ollam terque quaterque
Redde foco, medio dum pulvis in igne vaporet,
Atque superfusae penitus se immisceat undae.
Arte coqui debet blandus liquor, arte bibendus,
Non quo more solent alios haurire liquores.
Namque ubi fumantem rapido subtraxeris igni,
Et sensim fundo faex tota resederit imo,
Non illum inpatiens uno libaveris haustu;
Sed potius sorbe paulatim, interque bibendum
Dulces necte moras, et longis tractibus hauri
Exsugens, dum fervet adhuc uritque palatum.

Tunc enim melior, tunc intima permeat ossa,
Et sese penitus praecordia in ima medullasque
Insinuans, *vegeto membra irrigat omnia succo.*
Saepe etiam e fundo quae sursum purior aura
Exiliit, totis illam excepere trahentes
Naribus; in dulci tanta est nidore voluptas.
Jamque hic restabat, nostri pars altera coepti,
Divini occultas laticis recludere vires.
Eximias sed quis speret comprendere dotes,
Et tam magna sequi miracula posse canendo?
Namque ubi secreto penetravit in ilia lapsu,
Intus agens sese, *vitalem in membra calorem*
Inspirat, laetumque afflat sub pectore robur.
Tum *si quid crudi est,* admixto *concoquit* igne,
Occultasque vias paulatim, et *tenuia laxat*
Spiramenta, quibus se trudat inutilis humor,
Et totis *fugiant morborum semina* venis.
Quare agite, o vestrae vobis si cura salutis,
Vos, queis propendet triplex in pectora mentum,
Qui *tardum magno trahitis molimine ventrem,*
Vos decet inprimis calido indulgere liquori.
Namque malam humorum, quae vestros obruit artus,
Colluviem coquet, et *sudoris corpore toto*
Proliciet rivos: nec longum tempus, obesi
Paulatim tumor incipiet decrescere ventris,
Oppressosque artus injusta mole levabit.
Felices populi, quos primo lumine Titan
Adspicit exoriens! Hic Bacchi largior usus
Non unquam nocuit: laticem libare Lyaeum
Lex et sacra vetant: Caffaeo hic vivitur: ergo
Hic laetis agitant florentes viribus aevum,
Et *quid sint morbi, ignorant,* quid filia Bacchi

Lautitiaeque comes *podagra*, et quae foedere pacto
Innumerae nostrum *pestes* grassantur in orbem.
Nec minus et tristes pellit de pectore curas,
Exhilaratque animos almi vis blanda liquoris.
Vidi aliquem, dulci sese cum nectare nondum
Proluerat, lento taciturnum incedere gressu;
Triste supercilium, et tetricis frons aspera rugis.
Idem vix dulci guttur perfuderat haustu,
Haud mora, contractae fugiebant nubila frontis,
Gaudebatque omnes salsis aspergere dictis.
Non tamen hi quenquam risu assectantur amaro,
Nec liquor innocuus laedendi inspirat amorem.
Virus abest, blandique placent sine felle cachinni.
Atque hic in toto mos est Oriente receptus,
Jamque peregrinum tu servas, Gallia, morem,
Potando in vicis Caffaeo publica tecta
Ut pateant: Invitat euntes pensile signum,
Aut Hedera, aut Laurus. Huc tota ex urbe frequentes
Conveniunt, et grata diem per pocula ducunt.
Cumque semel tepido incaluit mens icta vapore,
Tunc rixae dulces, jucundaque jurgia gliscunt:
Fit strepitus, festo resonat vicinia plausu.
At nunquam epotus mentes liquor obruit aegras;
Quin potius, si quando oculos sopor urget inertes,
Mensque hebet, et torpent obtusae in corpore vires:
Somnum oculis, segnem fugat imo e corde veternum.
Quare his profuerit dulci se aspergere rore,
Queis longi incumbit series immensa laboris,
Quosque opus est studium in seras extendere noctes.
Atque hic, quis blandi laticis monstraverit usum,
(Nam virtus latuit multos ignota per annos)
Expediam, et prima repetens ab origine pandam.

Ducebat teneras ad pascua nota capellas
Pastor Arabs: illae errabant per devia tesqua,
Tondebantque herbas; multis cum turgida baccis,
Nusquam visa prius, sese illis obtulit arbor.
Continuo, ut poterant humiles contingere ramos,
Incipiunt crebro frondes convellere morsu,
Et teneros carpunt foetus; invitat amaror.
Nescius interea molli sub gramine pastor
Cantabat, sylvisque suos narrabat amores;
At postquam exoriens campis decedere vesper
Admonuit, saturumque gregem sub tecta reduxit,
Sensit, oves molli non claudere lumina somno,
Sed mira praeter solitum dulcedine laetas
Per totam noctem saltu exsultare petulco.
Obstupuit subita trepidus formidine pastor,
Atque haec fraude mala vicini, et carmine demens
Ac magicis fieri putat artibus. Haud procul inde
Augustas sedes secreta in valle locarat
Sancta manus fratrum, queis Divûm psallere laudes
Cura erat, et meritis onerare altaria donis.
At quanquam magno per noctem rauca tumultu
Obstreperet campana, sacramque vocaret in aedem,
Illos saepe toro properans aurora morantes
Reperit, oblitos media consurgere nocte:
Tantus amor somni. Praeerat sanctae arbiter aedi
Longaevus Senior, moderabaturque volentes,
Canitie multa capitis barbaque verendus.
Hunc pastor festinus adit, remque ordine narrat,
Auxilium imploraus. Senior sub pectore risit.
Ire juvat, causamque rei explorare latentem.
Ut ventum in colles, permixtos matribus agnos
Ignoti cernit fruticis corrodere baccas.

Atque: Haec causa mali! exclamat, nec plura locutus
Extemplo teretes gravidâ legit arbore fructus,
Fertque domum, tritosque in purâ diluit undâ
Igne coquens, patenamque ingentem interritus haurit.
Continuo calor it venis, diffusa per artus
Vivida vis, *pulsusque senili e corpore languor.*
Tum demum invento Senior sibi munere laetus
Gratatur, fratresque bonus partitur in omnes.
Illi certatim primae sub tempora noctis
Suavibus indulgent epulis, et grandia siccant
Pocula: *nec* jam illis molli decedere lecto,
Ut prius, et *dulcem labor est abrumpere somnum.*
O fortunati, quorum praecordia dulcis
Saepe lavit liquor! Haud illorum pectora segnis
Torpor habet: *vegeti praescripta ad munera surgunt*,
Et primi gaudent praevertere luminis ortum.
Vos quoque, queis cura est divino pascere mentes
Eloquio, dictisque animos terrere nocentûm,
Vos etiam blando decet indulgere liquori.
Scilicet *invalidum firmat latus*; acer in artus
Hinc gliscit vigor, et toto se corpore fundit.
Hinc *vestrae veniet nova vis, nova gratia voci.*
Vos autem, *infesti quos vexant saepe vapores,*
Queis aegrum importuna quatit vertigo cerebrum,
Eja agite, in dulci praesens medicina liquore est,
Nec tenues alius melior componere fumos.
Has ipsi, ut perhibent, vires insevit Apollo:
Res est digna cani. Phoebei montis alumnos
Haec quondam invasit capiti infenssima pestis.
Grassatur late, cerebroque illabitur imo;
Jam tota hoc morbo gens ingeniosa laborat,
Desertaeque suis languent cultoribus artes.

Pars etiam morbum simulat, fictumque dolorem
Protendens vitae sese devovit inerti.
Displicet ingratus labor; exitialis ubique
Gliscit mollities; curarum operumque solutos,
Securae cunctos juvat indulgere quieti.
Non tulit ulterius multum indignatus Apollo,
Noxia tam blandae contagia serpere labis.
Utque omnem posthac fingendi vatibus ansam
Eriperet, diti e gremio telluris amicam
Elicuit plantam, quâ non praesentior ulla,
Seu *fessum studiis animum reparare labori*,
Sive importunos capitis lenire dolores.
O planta, humano generi data munere Divûm!
Non tibi plantarum e numero certaverit ulla,
Te propter nostro solvunt e littore nautae,
Ventorumque minas syrtesque atque horrida saxa
Impavidi exsuperant; almo tu germine vincis
Dictamnum Ambrosiamque, et odoriferam panaceam;
Te tristes fugiunt morbi; tibi semper adhaeret
Fida valetudo comes, et laetissima turba,
Garrulitas, rixaeque leves dulcesque susurri.

Inhalt.

	Seite
Vorwort	3
Literatur	9
Name und Begriff	15
Geschichtliches	16
Botanisches	23
Sinnliche Eigenschaften guter Bohnen	31
Chemisches	34
Methoden, den Kaffee zu bereiten	41
Weisen, ihn zu trinken	45
Medizinalpolizeiliches	47
Diätetisches	51
Technisches	82
Aerztliches	87
Kaffeesurrogate	112
Massiaei carmen de Caffaeo	122

Gedruckt bei Thomas Thabor.

NB. 2te unveränd. Ausgabe mit 1 Abbild. e. loc. 1837
(eine werthvolle Compilation) A.